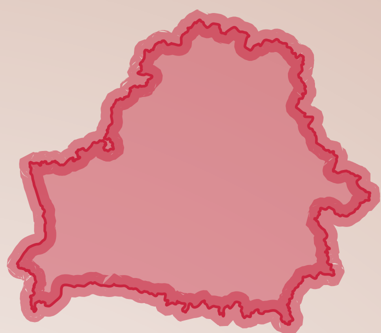
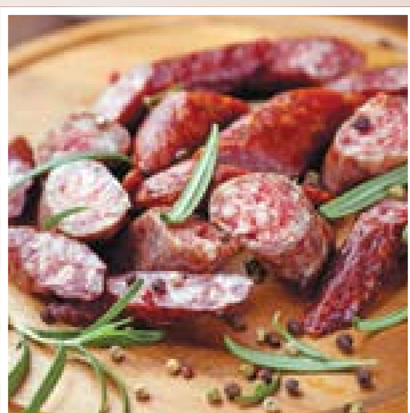
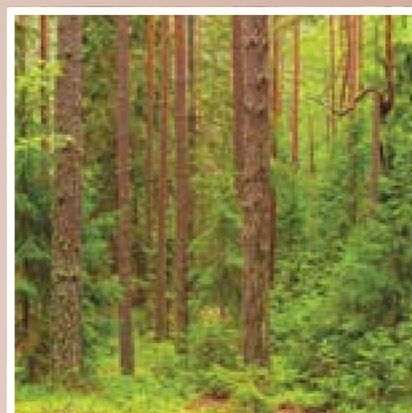
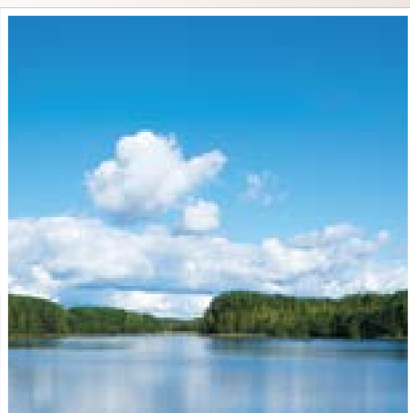


БЕЛАРУСЬ МЯСНАЯ








Залог успеха — в движении вперед



Время ставит перед нами новые задачи — сложные, актуальные, интересные. Так и в мясной отрасли: мы постоянно движемся вперед, ищем приоритетные направления в развитии данной сферы, совершенствуем ее организационную структуру. И все это — с учетом мировых тенденций, лучшего опыта белорусских предприятий и наших ближайших соседей. Цель — оптимизировать мясную отрасль страны для максимального приближения наших стандартов к мировым. Производство мяса в республике на душу населения составляет 124 кг, что значительно превышает уровень других стран СНГ. Беларусь за счет собственного производства обеспечивает внутреннюю потребность в мясе на 132,6% и имеет значительные возможности для поставки этого продукта на внешние рынки. За 2013 год мяса и мясной продукции было экспортировано на сумму 1384,3 млн долларов США, что составляет 23,9% от общего объема экспорта сельскохозяйственного сырья и продовольствия. Впереди — новые планы и перспективы развития. Залог успеха — в постоянном движении вперед.

Леонид ЗАЯЦ,
министр сельского хозяйства
и продовольствия Республики Беларусь

Содержание













Исторический ракурс

Республика Беларусь — самодостаточная в продовольственном отношении страна. Агропромышленный комплекс обеспечивает уровень производства, динамично превышающий потребность внутреннего рынка, и поэтому ориентированный на экспорт. Наша страна вносит существенный вклад в региональную безопасность в рамках интеграционных формирований — СНГ, ЕврАзЭС и Таможенный союз.

История развития каждой отрасли уникальна и неповторима. Полистаем ее страницы, заглянем в прошлое.

Реформа 1861 года не только подорвала основы системы крепостного права, но и дала возможность осуществить переход сельского хозяйства к капиталистическому способу производства. Именно такое социально-экономическое развитие Беларуси и стало утверждаться в 60–70 годы XIX века. Историки отмечают, что в то время более половины пригодных к обработке земель принадлежали помещикам. Самая большая доля в таких поместьях приходилась на крупные земельные владения — латифундии. Например, князь Витгенштейн имел в своем пользовании один миллион десятин. Князь Радзивилл хозяйничал на территории в 150 тысяч десятин. Граф Потоцкий имел более 120 тысяч десятин. В 80–90-х годах XIX века разразился аграрный кризис во всем мире. Он диктовал свои условия и заставил помещиков перестраивать собственные хозяйства, взяв за основу капиталистические отношения.

Белорусским помещикам было трудно конкурировать с западными производителями. Тогда и появилась белорусская социально-экономическая модель. Она началась с переориентации больших хозяйств на развитие мясного и молочного скота, на увеличение площади засевов под технические и кормовые культуры. Пришлось более интенсивно прибегать к помощи техники, увеличивать интенсивность хозяйствования.

Попытки развить мясное скотоводство как отрасль предпринимались в нашей стране в середине прошлого века. В советское время в Беларуси сельскому хозяйству уделялось большое внимание. Укреплялась материально-техническая база, повышалось плодородие почвы, что обеспечивало высокие показатели не только в рамках СССР, но и на мировом уровне. Так, в 1990–1991 годах республика в расчете на душу населения производила мяса и молока больше, чем Германия, Франция, Великобритания. Шло время, менялись приоритеты, на смену одним событиям приходили другие…

Сегодня Беларусь позиционирует себя как аграрное государство, сельское хозяйство в котором занимает значительную часть ВВП. Поддержанию конкурентоспособности способствуют проведение значительной научной и инновационной работы, постоянное совершенствование и оптимизация используемых технологий. На предприятиях мясной промышленности производятся убой и комплексная переработка животных и птицы, разделка мяса, выпускаются мясные полуфабрикаты и консервы, колбасная продукция.

ENG

Today Belarus positions itself as an agrarian country where the agricultural sector is a aconsiderable part of GDP. Scientific and innovative work, continuous improvement and optimization of the used technologies help to keep competitiveness.
Meat industry enterprises carry out slaughter and complex processing of animals and poultry, meat cutting and produce semi-finished products, canned meat, sausage products.

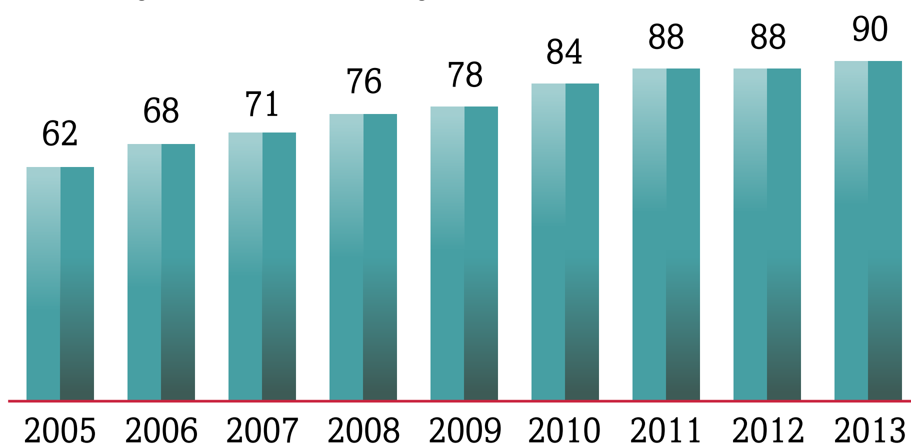
Потребление мяса и мясопродуктов

20 лет назад мировое потребление мяса составляло немногим более 170 млн тонн. По данным Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН (FAO), сегодня ежегодно в мире потребляется почти 300 млн тонн мяса — примерно по 42 кг в год на душу населения Земли. Это огромный рынок с триллионным оборотом. Эксперты прогнозируют, что к 2030 году, чтобы удовлетворить потребности растущего населения, мировое производство мяса вырастет более чем на 40%, а к 2050-му — боле чем на 70% по сравнению со средним уровнем 2005–2010 годов. Ожидается, что в следующем десятилетии мировая торговля мясом будет расти стремительными темпами, при этом стимулом для роста послужит высокий спрос, определяемый увеличением численности населения и растущими доходами потребителей. Рост населения и дохода, наряду с изменениями в предпочтениях по отношению к видам пищевых продуктов приведут, к резкому росту спроса на продукты животноводства. В связи с этим Беларусь является очень перспективным рынком, поскольку страна имеет достаточно ресурсов и возможностей, чтобы удовлетворить растущий мировой спрос на мясо и мясную продукцию.



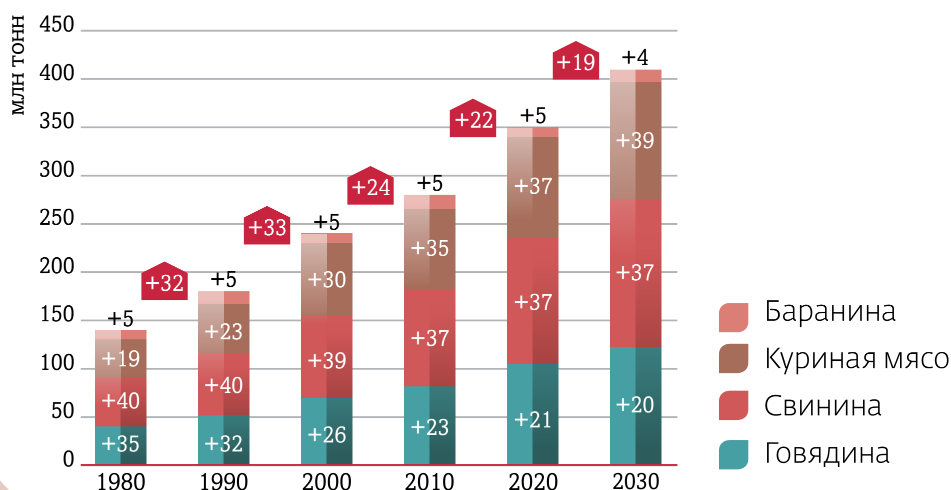
ENG As 2013 statistics show, consumption of meat and meat products (in terms of meat) in Belarus increased by 29 kg (to 90 kg) in comparison with 2005. Given this indicator, our country comes nearer to the European level and exceeds the average world consumption twice. It is expected that owing to the developing countries world meat production will double by 2050. The growing market of meat and meat products offers an opportunity for Belarus to increase exports.

В настоящее время мировое потребление мяса и мясной продукции на душу населения составляет в среднем около 42 кг в год, однако этот показатель значительно варьируется в зависимости от региона. В развивающихся странах приходится около 30 кг мяса и мясной продукции в год на человека. В странах ЕС в среднем потребляют порядка 87 кг на душу населения. Лидер по этому показателю США — около 120 кг.



Как свидетельствует статистика за 2013 год, потребление мяса и мясопродуктов (в пересчете на мясо) в Беларуси по сравнению с 2005-м возросло на 29 кг — до 90 кг. По этому показателю наша страна приближается европейскому уровню и в два раза опережает среднемировое потребление.

В то время как потребление мяса остается относительно стабильным в развитых государствах, в развивающихся странах на душу населения с 1980 года оно удвоилось. Фактически 60% произведенного в мире мяса приходится на развивающиеся страны. По прогнозам, к 2050 году производство мяса в мировом масштабе должно удвоиться в основном за счет развивающихся стран. Растущий рынок мяса и мясной продукции предоставляет существенную возможность Республике Беларусь нарастить и резко увеличить объемы экспорта мяса и мясной продукции за рубеж.



Сырьевые ресурсы

В целом на долю Беларуси приходится около 0,35% в общем мировом производстве мяса и около 1,30% — в мировом экспорте. В структуре производства пищевых продуктов (включая напитки и табак) на долю мяса и мясопродуктов приходится 26,0%. Значительное место мясной отрасли в экономике страны обусловлено высокой ценностью его конечной продукции в структуре питания населения республики. Белорусский рынок мясопродуктов — один из самых крупных сегментов рынка продовольственных товаров по емкости и числу участников. Отрасль устойчиво развивается, что подтверждается увеличением объемов производства и экспорта мясной продукции.



Республика Беларусь имеет давние традиции в области животноводства и переработки мяса, обладает необходимым потенциалом, чтобы отвечать современным требованиям рынка мясной продукции.



ENG

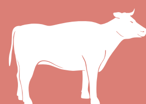
Belarus is the leader among the CIS countries in the number of cattle, pigs and poultry per capita. As of January 1, 2014, the number of cattle on farms of all categories was 4,3 million, including 1,5 million cows. The number of pigs was 3.3 million heads. In 2013 farms of all categories produced 1,172 thousand tons of meat (cattle and a poultry in carcass weight equivalent), or 124 kg per capita, which also considerably exceeds the level of the other CIS countries.

Животноводство — крупнейшая и высокоэффективная отрасль сельского хозяйства. Белорусский рынок мяса и продуктов убоя представлен такими видами, как говядина, свинина и мясо птицы. Телятина, баранина, конина, крольчатина и прочие виды мяса занимают в структуре производства менее 1% каждый.

Важнейшей отраслью животноводства страны является скотоводство, которое на сегодняшний день остается одной из наиболее перспективных отраслей сельского хозяйства. Свиноводство — традиционная и вторая по значимости отрасль животноводства Беларуси. В то время как птицеводство — одна из самых быстроразвивающихся отраслей.

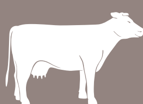
Численность поголовья скота на 1 января 2014 г.

Крупно рогатый скот



4,3
млн голов

Коровы



1,5
млн голов

Свиньи



3,3
млн голов

Птицы



45,7
млн голов

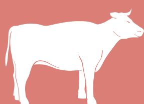


Беларусь является лидером среди стран СНГ по численности поголовья КРС, свиней и птицы на душу населения. На 1 января 2014 года в хозяйствах всех категорий численность крупного рогатого скота составляла 4,3 млн в том числе коров — 1,5 млн голов. Поголовье свиней — 3,3 млн голов. Численность птиц достигает 45,7 млн голов. Практически все поголовье скота и птицы сосредоточено в сельскохозяйственных организациях (96,5 % КРС, 92,5 % коров, 84,8 % свиней, 87,5 % птицы). В 2013 году хозяйствами всех категорий страны было произведено 1172 тыс. тонн мяса (скот и птица в убойном весе), или 124 кг на душу населения, что также значительно превышает уровень других стран СНГ.

В основном мясо производится на крупных сельскохозяйственных предприятиях, действующих на рыночной основе, но с активной государственной поддержкой. Доля хозяйств населения и крестьянских фермерских хозяйств небольшая — не превышает 11 %. Стоит отметить, что роль хозяйств населения в мясной промышленности страны уменьшается, о чем говорят тенденции снижения численности поголовья скота и птицы и объемов производства мяса в хозяйствах населения, а также уменьшения удельного веса хозяйств населения в формировании вышеперечисленных показателей. В то же время значимость сельскохозяйственных организаций в производстве мяса устойчиво растет.

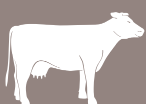
Производство мяса в сельхозорганизациях

Крупно рогатый скот



96,5 %

Коровы



92,5 %

Свиньи



84,8 %

Птицы



87,5 %

Аналитика

Переработкой скота и производством мясопродуктов в республике занимаются 250 субъектов хозяйствования, различных по статусу, технической оснащенности, специализации, в том числе 20 мясокомбинатов системы Минсельхозпрода, на долю которых приходится около 60% перерабатываемого скота. В результате проводимой работы по развитию организаций мясной промышленности, мощности по убою скота — 533,8 тыс. тонн (мяса на кости) в год, что позволяет обеспечить в полном объеме переработку растущих объемов местного животноводческого сырья. Использование среднегодовых мощностей составляет: по скоту — 63,3%, по колбасным изделиям — 90,4%, по мясным консервам — 41,6%, по сухим животным кормам — 49,9%.

ENG

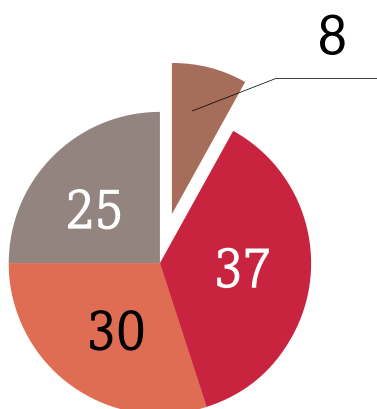
Cattle processing and meat products manufacture are carried out by 250 operators of the country, including 20 meat-processing plants of the system of the Ministry of Agricultural and Food which process about 60 % of the cattle. Cattle slaughter capacities are 533,8 thousand tons (bone-in meat) per year. That allows to provide the processing of the growing volumes of local livestock raw materials in full.

Анализ мясоперерабатывающей отрасли показывает, что ее развитие идет в сторону наращивания объемов и расширения ассортимента продукции. Республика Беларусь, как государство, обладающее необходимым потенциалом, стремится отвечать современным требованиям рынка. Объем производства мяса и мясопродуктов ежегодно увеличивается, также неуклонно растет и качество продукции предприятий мясной отрасли стран.



Структура мясного производства,
2013 г., %

- Птица
- Свинина
- Говядина и телятина
- Прочее



Производство мяса на душу населения
2013 г., кг

Беларусь



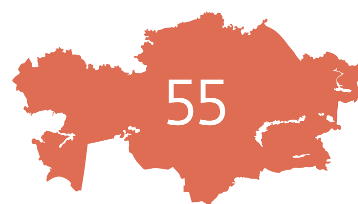
Польша



Россия



Казахстан



Украина



Производство

За 2013 год мясоперерабатывающими предприятиями республики было произведено 985,5 тыс. тонн мяса и пищевых субпродуктов, из которых 36,8 % пришлось на мясо птицы, 30,0 % — на свинину, 24,9 % — на говядину и телятину. Объем производства консервов из говядины и телятины составил 12,10 тыс. тонн, из свинины — 5,30 тыс. тонн, из мяса домашней птицы — 0,66 тыс. тонн. На долю колбасных изделий пришлось 292,60 тыс. тонн. При этом около 60,0 % произведенных колбасных изделий представлено вареными колбасами, сосисками и сардельками. Что касается колбасных изделий, то в последние годы объем их производства находится примерно на одном уровне — в пределах 300 тыс. тонн в год. В то время как для производства мяса и пищевых субпродуктов, а также мясных консервов характерен динамичный рост.

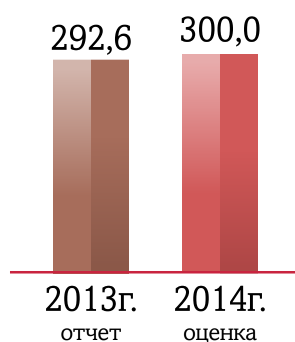
ENG

During 2013, the meat-processing enterprises of the country manufactured 985,5 thousand tons of meat and edibal offals 36,8 % of which was poultry, 30.0 % — pork, 24,9 % — beef and veal. Production volume of canned food from beef and veal was 12,10 thousand tons, from pork — 5,30 thousand tons, from poultry — 0,66 thousand tons. The share of sausage products counted 292,60 thousand tons. Thus about 60.0 % of them were cooked sausages, frankfurters and regular sausages.

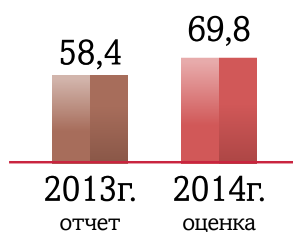




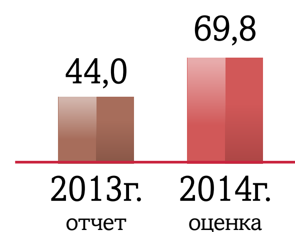
Производство основных видов продукции



Колбасные изделия, тыс. тонн



Мясные полуфабрикаты, тыс. тонн



Консервы мясные, муб

Собственное производство в республике обеспечивает внутреннюю потребность в мясе на 132,6 %. Таким образом, объемы производства мяса и мясопродуктов в стране превышают потребности внутреннего рынка, поэтому есть возможность поставлять мясную продукцию на экспорт. Импорт мясных продуктов в Беларусь традиционно незначительный, доля его в потреблении составляет около 12,0 %.

Мясное птицеводство

Мясное птицеводство — одна из самых быстроразвивающихся отраслей в Беларуси, которая практически полностью переведена на промышленную основу. Значительная часть производства сосредоточена на предприятиях с полным циклом, которые занимаются выведением цыплят, выращиванием, убоем, переработкой мяса и реализацией продукции через собственные сети фирменной торговли.

В стране на государственном уровне отдается приоритет развитию крупных птицеводческих хозяйств с выстроенной системой прослеживания происхождения продукции, имеются развитая транспортная сеть и квалифицированные кадры.

ENG

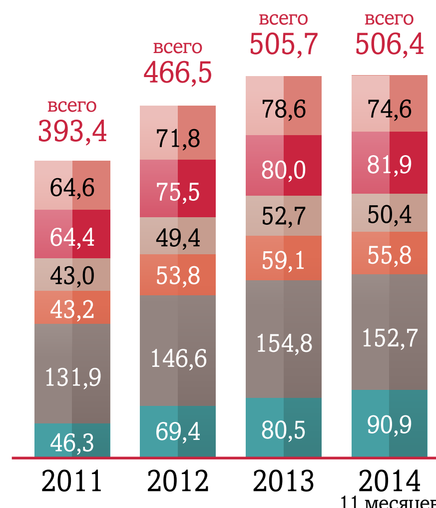
Poultry meat production is one of fastest-growing sectors in Belarus that is almost completely industrially based. The considerable part of production is concentrated on full-cycle enterprises that are engaged in incubation, breeding, slaughter, meat processing and realization through their own corporate chains. At the state level the country places a priority on development of large-scale poultry farms with the organized system of tracing of the origin of products. It has a developed transport network and skilled personnel.





За девять месяцев 2014-го в сельскохозяйственных организациях страны вырастили скота и птицы 1,2 млн тонн в живой массе, из которых на крупный рогатый скот пришлось 39,6 %, на свиней — 25,1 %, на птицу — 35,3 %.

Производство (выращивание) птицы в живом весе, тыс. тонн



Брестская область
Витебская область
Гомельская область
Гродненская область
Минская область
Могилевская область

В настоящее время в республике реализуется Программа развития птицеводства на 2011–2015 годы, направленная на дальнейший рост экономической эффективности птицеводческой отрасли. Цель программы — не только полное удовлетворение потребностей внутреннего рынка страны продукцией птицеводства, но также и наращивание объемов поставок этой продукции на экспорт. Рост объемов производства мяса птицы предусматривается за счет привлечения новейших пород и кроссов, оптимизации сырьевой базы для производства полноценных комбикормов, строительства и реконструкции производственных помещений с их техническим переоснащением на основе перспективного оборудования, а также за счет увеличения среднесуточных привесов бройлеров.



В среднем по республике за 2013 год среднесуточный прирост цыплят-бройлеров составил 59 г, на ведущих бройлерных птицефабриках страны удалось получить от 60,0 до 63,6 г прироста в сутки.



Выполнение намеченных в программе мероприятий позволит полностью исключить импорт в республику племенного молодняка родительских форм мясной и яичной птицы, удовлетворить потребности населения и фермерских хозяйств в молодняке мясных и яичных кур, индеек, уток, гусей.

Мясное птицеводство

В 2013 году птицеводческими организациями страны было произведено 2787,5 млн яиц и 505,7 тыс. тонн мяса птицы в живой массе. По отношению к 2012-му прирост производства яиц составил 107 %, мяса птицы — 109 %. В 2014 году производство яиц вышло на уровень 2,8 млрд штук, мяса птицы — 520,0 тыс. тонн в живой массе. В 2015-м Программой развития птицеводства в Республике Беларусь на 2011–2015 годы предусмотрено произвести 2,836 млрд штук яиц и 526 тыс. тонн мяса птицы в живой массе.

В Беларуси работает более 50 птицеводческих предприятий, из которых 24 специализируются на производстве мяса птицы и 26 — на производстве яиц. В производстве мяса цыплят-бройлеров лидирующие позиции традиционно занимают ОАО «Птицефабрика «Дружба» Брестской области, ОАО «Витебская бройлерная птицефабрика» и СООО «Витконпродукт» Витебской области, РУП «Белоруснефть-Особино» Гомельской области, ОАО «Агрокомбинат «Скидельский» Гродненской области, ОАО «Смолевичи Бройлер» и «Агрокомбинат «Дзержинский» Минской области, СЗАО «Серволюкс» Могилевской области, на которых производится более 68 % мяса бройлеров.

ENG

In 2013, poultry organizations of the country produced 2787,5 million eggs and 505,7 thousand tons of poultry in live weight. In comparison with the level of 2012 the capacity gain for egg production was 107 %, for poultry production — 109 %. In 2014, egg production reached the level of 2,8 billion items, poultry production — 520.0 thousand tons in live weight. According to Belarus poultry farming development programme for 2011-2015 the country is expected to produce 2,836 billion eggs and 526 thousand tons of poultry in live weight in 2015.

По яйценоскости кур-несушек лучшие показатели были достигнуты в птицеводческих организациях Гомельской области — 319 яиц в год, Брестской — 310, Витебской — 298 яиц. В целом яйценоскость по республике в расчете на среднюю несушку в 2013 году составляла 303 яйца при наличии поголовья гибридных кур более 9 млн голов.





По данным Национального статистического комитета, в 2013 году Беларусь лидировала среди стран СНГ по производству на душу населения яиц (419 шт.) и мяса всех категорий (124 кг).

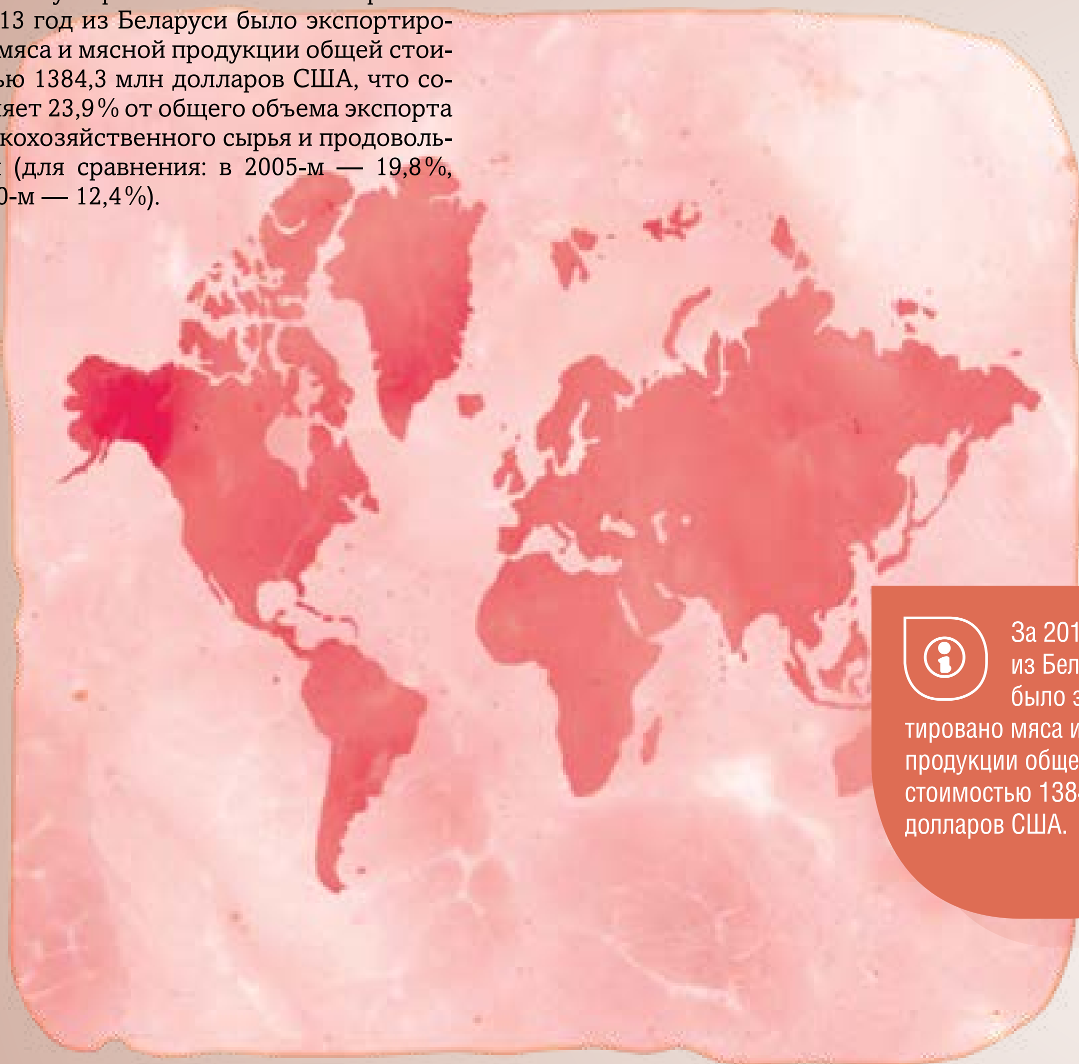
В Беларуси большое внимание уделяется модернизации птицеводческих предприятий. Только в 2013 году производственные мощности отрасли увеличились за счет реконструкции, строительства и технического переоснащения 51 помещения для содержания взрослых кур, 14 — для ремонтного молодняка, 16 — для содержания цыплят-бройлеров, 13 — для кур-несушек и пяти инкубаториев. В 2013-м за пределы Беларуси было поставлено 849,7 млн яиц и 106,1 тыс. тонн мяса птицы — в основном в Россию, Казахстан, Азербайджан, Молдову, Грузию. В количественном исчислении это составило соответственно 34,8 и 22,6% от валового производства.

В республике многое делается для сохранения и развития племенного птицеводства. На базе КСУП «Племптицезавод «Белорусский» Минской области продолжается селекционно-генетическая работа по совершенствованию яичных кроссов кур «Беларусь аутосексный» и «Беларусь коричневый», экспериментального кросса индеек белой широкогрудой породы, а на базе ОАО «Песковское» Брестской области — мясного кросса уток «Темп-1». Продуктивность кур яичных кроссов отечественной селекции в производственных условиях составляет 310–320 яиц средней массой 62–63 г при затратах корма 1,0 — 1,4 кг на 10 яиц. В оптимальных условиях генетический потенциал позволяет получать от каждой несушки за 72 недели жизни 320–330 яиц. Благодаря высокой скорости роста гибридные утята кросса «Темп-1» в 49-дневном возрасте достигают живой массы 3,3 кг. При этом затраты корма на единицу прироста не превышают 2,8 кг.

В Столбцовском районе Минской области более пяти лет успешно работает племптицерепродуктор «Бройлер», который на сегодняшний день является единственным репродуктором первого порядка в Беларуси и полностью обеспечивает потребность бройлерного птицеводства в родительском поголовье. Мощность предприятия составляет 2,2 млн голов с ближайшей перспективой увеличения до 3,2 млн голов. В настоящее время прорабатывается вопрос реализации части производимой племенной продукции в страны Таможенного союза.

Экспорт

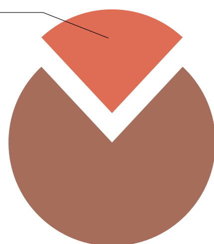
Мясоперерабатывающая отрасль не только обеспечивает потребности населения страны, но и играет существенную роль во внешней торговле. За 2013 год из Беларуси было экспортировано мяса и мясной продукции общей стоимостью 1384,3 млн долларов США, что составляет 23,9% от общего объема экспорта сельскохозяйственного сырья и продовольствия (для сравнения: в 2005-м — 19,8%, в 2000-м — 12,4%).



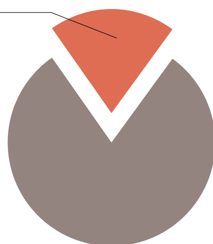


За 2013 год из Беларуси было экспортировано мяса и мясной продукции общей стоимостью 1384,3 млн долларов США.

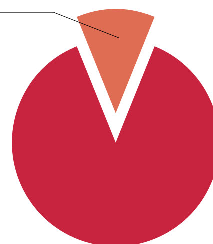
Доля экспорта мяса и мясной продукции, %



2013 г.



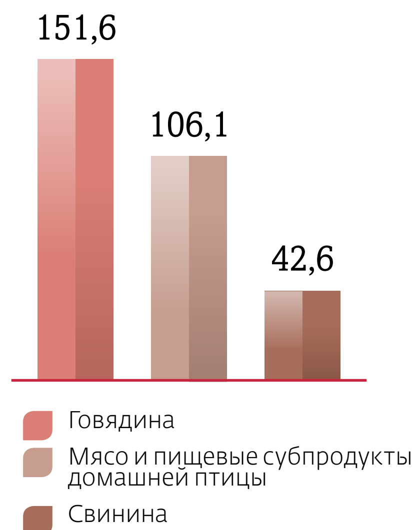
2005 г.



2000 г.

На долю экспорта мяса и мясопродуктов в общем объеме их производства в настоящее время приходится около 35%, причем данный показатель неуклонно возрастает: для сравнения, в 2008 году экспортировалось около 18% произведенной в стране мясной продукции.

Структура экспорта мяса
2013 г., тыс. тонн





Экспорт готовой мясной продукции в 2013-м составил 95,4 тыс. тонн, в том числе экспорт колбасных изделий — 69,7 тыс. тонн, готовых или консервированных продуктов — 25,7 тыс. тонн.

Наибольшие денежные поступления Беларусь имеет от экспорта говядины — 45,4% в 2013 году. Значительна также доля экспорта колбасных изделий (18,9%), мяса птицы (15,9%). На долю свинины и готовых или консервированных продуктов из мяса в экспорте мясопродуктов в 2013-м пришлось по 9,4%. Пока в структуре экспорта преобладает мясная продукция, предназначенная для дальнейшей переработки — доля ее в экспорте в 2013-м составила 71,7%. За 2013 год из Беларуси было экспортировано 307,8 тыс. тонн мяса и пищевых субпродуктов, из них 151,6 тыс. тонн говядины, 106,1 тыс. тонн мяса и пищевых субпродуктов домашней птицы, 42,6 тыс. тонн свинины. Экспорт готовой мясной продукции в 2013-м составил 95,4 тыс. тонн, в том числе экспорт колбасных изделий — 69,7 тыс. тонн, готовых или консервированных продуктов — 25,7 тыс. тонн.

Практически весь экспорт направлен на рынок России и Казахстана. Освоение более широкой географии мирового рынка предполагается в качестве стратегического направления. С учетом имеющегося потенциала, опыта и традиций, мясопродуктовый продовольственный комплекс Беларуси и в дальнейшем должен оставаться ориентированным на экспорт.



За 2013 год из Беларуси было экспортировано 307,8 тыс. тонн мяса и пищевых субпродуктов

ENG

In 2013, the total cost of exported meat and meat products was 1384,3 million US dollars, which is 23,9 % from the total amount of agricultural raw materials and food products exports. The largest amount of earnings came from beef exports — 45,4 % in 2013. The share of exports of sausage products poultry was also considerable (18,9 % and 15,9 %, respectively). Exports of pork and finished or canned meat products made up 9,4 % from meat export in 2013.



Современный убойный цех ОАО «Брестский мясокомбинат».



Благодаря прогрессивным технологиям переработки мясного сырья, качество продукции ОАО «Борисовский мясокомбинат» всегда на высшем уровне.



Термическое отделение ОАО «Ошмянский мясокомбинат».

В 2008 году на ОАО «Слонимский мясокомбинат» был сдан в эксплуатацию новый компрессорный цех фирмы «GRASSO», не имеющий аналогов в Республике Беларусь.



Птицефабрика ОАО «Кленовичи».

Брестская область



Производство мясной продукции

- ОАО «Берёзовский мясоконсервный комбинат»
- ОАО «Брестский мясокомбинат»
- ОАО «Пинский мясокомбинат»

Предприятиями объединения накоплен многолетний опыт в области переработки мясного сырья. Существующие производственные мощности позволяют переработать ежегодно около 200 тыс. тонн скота и выпускать примерно 25 тыс. тонн колбасных изделий, 16 тыс. тонн мясных полуфабрикатов и 45 млн условных банок консервов. Проводимая на предприятиях работа по модернизации производства, улучшению качества выпускаемой продукции создает хорошие условия для ее реализации не только на внутреннем, но и на внешних рынках. В целом по объединению отгружается на экспорт от 30 до 60% выпускаемой продукции. География поставок насчитывает более 30 стран и включает в себя Россию, Молдову, Азербайджан, Армению, Казахстан, Грузию, Польшу, Германию, осваиваются рынки Чехии, Эстонии, Литвы, Латвии, Саудовской Аравии, Иордании.

Мясокомбинатами концерна вырабатывается более 40 наименований мясных консервов, 300 — колбасных изделий, 60 — мясных полуфабрикатов. Значительно расширен ассортимент сосисок и сарделек (обогащенных витаминными комплексами) для питания школьников, варено-копченых, сырокопченых и сыровяленых колбас, в том числе изготовленных по традиционным технологиям с длительным сроком созревания, с использованием декоративных обсыпок.

ГО «Управляющая компания холдинга «Концерн Брестмясомолпром»

РБ, 224030, г. Брест, ул. Карбышева, 119

(+375 162) 20-05-23
(+375 162) 20-50-48

marketmmp@mail.ru
www.brestmmp.by

ENG







SC *Holding management company Concern Brestmiasomolprom* includes eight milk processing enterprises general capacity of which is 1300 tpd. The milk-processing enterprises produce more than 300 items. The range is annually updated and 8–10 % of new products appear. 30–60 % of foods are exported to more than 30 countries.

Беловежская пуща, расположенная в Брестской области, входит в число четырех национальных парков Беларуси и является самым большим лесным массивом в центральной Европе. В заповедных лесах национального парка произрастает 900 видов растений и обитает 250 видов животных и птиц, в том числе редкие виды. Туристов привлекает множество агроусадеб, где и банька, и шашлычок, и прогулки на лошадях, водные, пешие и велосипедные походы, рыбалка и гурман-туры...

В Беловежской пуще находится одно из самых «сказочных» мест Беларуси — поместье Деда Мороза. Известны своей самобытностью международный кулинарный фестиваль «Мотальскія прысмакі» (Ивановский район), фестиваль юмора «Спораўскія жарты» и конкурс косцов «Споровские сенокосы» (Берёзовский район).



ОАО «Пинский мясокомбинат»

Мясной бренд полесской столицы

Мощность по производству мяса и субпродуктов — **60** т/смену
Мощность по производству колбасных изделий — **40** т/смену







Контакты:

225710, РБ,
Брестская область,
г. Пинск,
ул. Индустриальная, 1
(+375 165) 64-17-25
(+375 165) 35-87-86
(+375 165) 34-86-09

info@pikant.by
pikant@pikant.by

Продукция Пинского мясокомбината радует и удивляет гурманов уже более полувека. Ее превосходный вкус и безупречное качество оценили не только белорусские, но и зарубежные потребители из России, Украины, Литвы, Польши, Италии, Германии.

Визитной карточкой изысканных мясных изделий из Пинска является торговая марка «Пикант». Своим потребителям ОАО «Пинский мясокомбинат» предлагает широчайший ассортимент как традиционной мясной продукции, так и деликатесов.

ENG

1. The brand identity of *JSC Pinsk Meat-Packing Plant* is the *Pikant* trademark.

2. The company offers a wide range of both traditional meat products and gourmet foods.

3. *Pinsk Meat-Packing Plant* has certificates of the quality management systems STB ISO 9001, STB 1470 (HACCP), STB ISO 14001, STB 18001, STB ISO 22000.

4. *JSC Pinsk Meat-Packing Plant* is the first enterprise among other meat companies that was awarded with the Government Prize for achievements in the field of quality.

ДОСТИЖЕНИЯ







Золотая медаль в Международной выставке-ярмарке «Агрорусь-2014»

Победитель конкурса «Лучшие товары Республики Беларусь на рынке Российской Федерации 2014»

Продукт мясной фирменный сырокопченый «Слоеный «Балканский» — изделие, которое состоит из кусочков свинины, говядины, шпика различной величины и формы, завернутых рулетом. Деликатес имеет ярко выраженный аромат копченого мяса, белых грибов и пряностей (можжевельник, кориандр, перец, лавр, чеснок, тимьян).

Победитель конкурса «Лучшие товары Республики Беларусь на рынке Российской Федерации 2014»

Продукт из свинины сырокопченый мясной «Пачастунак гаспадарский». При приготовлении этого изделия используются можжевельник, кориандр, перец, ягоды лавра, чеснок и тимьян, благодаря которым мясо приобретает пикантный вкус и приятный аромат бальзама.

На протяжении последних лет на предприятии активно внедрялись прогрессивные технологии. В период с 2010 по 2013 год была проведена модернизация аммиачной компрессорной, реализован инвестиционный проект по строительству собственной котельной, расширен участок производства сырокопченых колбас и копченостей, осуществлена реконструкция ливерного отделения колбасного производства. Оснащение цехов современным технологическим оборудованием позволило мясокомбинату сертифицировать свое производство по международным стандартам серии ISO: СТБ ISO 9001, СТБ 1470 (HACCP), СТБ ISO 14001, СТБ 18001, СТБ ISO 22000.

ОАО «Пинский мясокомбинат» первым из всех предприятий мясной отрасли страны удостоен звания лауреата Премии Правительства Республики Беларусь в области качества. Репутацию флагмана мясной промышленности подтверждают также награды различных республиканских конкурсов: «Лучшая продукция года», «Лучшие товары Республики Беларусь», «Лучшие товары Республики Беларусь на рынке Российской Федерации», «Лучший продукт», «ГУСТ» и международных выставок — «ПРОДЭКСПО» (Москва), «Золотая осень» (Москва).

ОАО «Брестский мясокомбинат»

Предприятие выпускает более 200 наименований колбас и колбасных изделий (вареные, копчено-вареные, полукопченые, сырокопченые, сосиски, сардельки, продукты из свинины, говядины), а также свыше 150 видов полуфабрикатов (котлеты, пельмени, фарши, сырые колбасы, шашлыки). Не так давно на комбинате была внедрена новая, не имеющая аналогов в Республике Беларусь линия по производству пельменей квадратной формы «Мясные подушечки». Также освоен выпуск запеченных продуктов из свинины без использования искусственных красителей.

224014, РБ, г. Брест, Форт, 7
(+375 162) 27-78-60
(+375 162) 24-38-50
market@brestmeat.by
www.brestmeat.by

ОАО «Берёзовский мясоконсервный комбинат»

Комбинат производит и реализует мясо и субпродукты (переработка говядины, свинины, баранины, конины), колбасные изделия более 250 наименований (вареные колбасы, сосиски, сардельки, варено-копченые, полукопченые, сырокопченые и сыровяленые колбасы, колбасы из субпродуктов и крови), продукты из свинины и говядины (копчености), мясные консервы — более 40 наименований (в том числе ветчинные пастеризованные), полуфабрикаты из свинины и говядины (в том числе фарши, котлеты, пельмени, вареники).

225210, РБ,
Брестская обл.,
г. Берёза, ул. Свердлова, 1
(+375 1643) 2-22-11
(+375 1643) 4-10-44
bermeat@mail.ru
www.meat.by

ОАО «Беловежский»

Выпускает вареные, варено-копченые, полукопченые и сырокопченые колбасы, зельц, сальтисон, ливерную и кровяную колбасы, паштеты, мясные изделия (ветчину, бекон, грудинку, сало, полендвицу, шпик и т. д.), сосиски и сардельки, полуфабрикаты (фарш, колбаски, шашлыки).

225078, РБ,
Брестская обл., Каменецкий р-н,
агрогородок Беловежский,
ул. Ленина, 2
(+375 1631) 37-764
info@belmoris.by
www.belmoris.by

ОАО Птицефабрика «Дружба»

ОАО «Птицефабрика «Дружба» — крупнейший производитель птицеводческой продукции в Республике Беларусь с законченным циклом производства, специализирующийся на выращивании цыплят-бройлеров. Ассортимент продукции: мясо цыплят-бройлеров, субпродукты (печень, сердце, желудки, шеи, головы, ноги), натуральные полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров (окорочок, голень, грудка, филе, бедро, четвертинка, крыло), пельмени, куриный фарш, копчености, колбасы и ветчины, варено-копченые изделия из тушек и частей тушек.

225316, РБ, Брестская обл.,
Барановичский р-н, пос. Жемчужный
(+375 163) 43-15-30
(+375 163) 43-19-86
drugba@tut.by

ЧПТУП «Мясные деликатесы»

Частное производственно-торговое унитарное предприятие «Мясные деликатесы» является резидентом свободной экономической зоны «Брест». Предприятие выпускает широкий ассортимент мясной продукции, которая пользуется спросом как внутри страны, так и за рубежом.

225003, РБ, Брестский р-н,
Аэропорт, п/о Тельмы
(+375 162) 97-30-11
(+375 162) 97-30-70
(+375 162) 97-30-10
(+375 17) 210-33-30
delikatesy@tut.by

Витебская область



Производство мясной продукции

- ОАО «Витебский мясокомбинат»
- ОАО «Глубокский мясокомбинат»
- ОАО «Миорский мясокомбинат»
- ОАО «Оршанский мясоконсервный комбинат»

В состав ГО Витебский концерн «Мясо-молочные продукты» входят четыре мясоперерабатывающих комбината. На всех предприятиях объединения внедрена система менеджмента качества серии ISO 9001, система качества HACCP. Хорошее качество сырья, постоянный контроль используемых материалов, строгое соблюдение технологических режимов, санитарного состояния цехов и участков, умелые руки специалистов-профессионалов — все это позволяет предприятиям конкурировать не только на внутреннем, но и внешнем рынках. Продукция предприятий ГО Витебский концерн «Мясо-молочные продукты» экспортируется в Россию, Польшу, Казахстан, Азербайджан, Украину, Молдову, Грузию, зарубежные страны.

Географическая структура экспорта предприятий ГО «Витебский концерн «Мясо-молочные продукты» с учетом сложившихся рынков сбыта представлена тремя основными направлениями: Россия, страны СНГ, страны дальнего зарубежья. За восемь месяцев 2014 года предприятия объединения осуществили поставку мясо-молочной продукции в девять стран мира. Объем экспорта составил более 217 млн долларов США. Общее же число стран-импортеров мясо-молочной продукции предприятий Витебской области — 42. Основным экспортно ориентируемым видом продукции является говядина — 15% в общем объеме экспорта.

ГО «Витебский концерн «Мясо-молочные продукты»

210600, РБ, г. Витебск,
ул. генерала Белобородова, 2

(+375 212) 36-49-12

ved@vitmmp.by
vitmmp@vitebsk.by
www.vitmmp.by

ОАО «Витебская бройлерная птицефабрика»

ОАО «Витебская бройлерная птицефабрика» — это не только одно из крупнейших предприятий в Республике Беларусь, но и единственная в области птицефабрика, где мясо птицы производится на промышленной основе в замкнутом производственном цикле: от получения племенных цыплят, производство инкубационных яиц, выращивание бройлеров до полной переработки мяса птицы, натуральных полуфабрикатов, копчености и колбасные изделия. ОАО «Витебская бройлерная птицефабрика» выпускает сертифицированную мясную продукцию (более 230 наименований и товарных позиций), соответствующую нормативной технической документации Республики Беларусь (ГОСТ, СТБ, ТУ) и рецептурам выработки, утвержденным в установленном порядке. Торговая марка «Ганна».

211312, РБ, Витебская область,
Витебский район, д. Тригубцы,
д. 1А, п/о Руба-2
(+375 212) 290-244
(+375 212) 290-123
broiler_vit@mail.ru
www.ganna.by

ОАО Агрокомбинат «Юбилейный»

Основные виды выпускаемой продукции — мясные полуфабрикаты, колбасы вареные, полукопченые и варенокопченые, сардельки, копчености, субпродукты, реализуемые через фирменную торговую сеть под торговой маркой «Мясной фаворит». Колбасные изделия изготавливаются в натуральных и искусственных оболочках различного диаметра и предназначены для употребления, как в холодном виде, так и после предварительной термической обработки. Одним из перспективных направлений деятельности предприятия стало производство полуфабрикатов высокой степени готовности.

211035, РБ, Витебская обл.,
Оршанский р-н, п/о Заднепровское
+375 216 28-35-59
ybileyni@tut.by
www.jubilejnyj.by

ИП ООО «Глобал-Витебск»

Мясокомбинат предлагает более 40 видов продукции, в том числе копчено-вареные и сырокопченые изделия, а также большой ассортимент колбасных изделий.

210605, РБ, г. Витебск, ул. П. Бровки, д. 50
(+375 212) 26-08-58
(+375 212) 26-08-61
global-vitebsk@mail.ru
www.global-vitebsk.by

СООО «Кухня мастера»

СООО «Кухня Мастера» — производитель продуктов глубокой заморозки: пельмени, вареники, блинчики, чебуреки, манты, хинкали, драники. Продукция выпускается под несколькими известными торговыми марками: «Замковые», «Кухня мастера», «Домашние рецепты», «Выгодные», «Традиция», «Ини».

210604, РБ, г. Витебск, ул. М. Горького, 145
(+375 212) 35-20-02
(+375 212) 34-28-31
220113, РБ, г. Минск,
Логойский тракт, 15/4, каб. 406
(+375 17) 269-31-57
(+375 17) 269-31-58
km-product@mail.ru

ОАО «Фабрика Городок»

Ассортимент продукции: куриные и перепелиные яйца, яичный порошок, тушки кур и цыплят-бройлеров, полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров, субпродукты, ветчины, колбасы, мясные паштеты, сардельки, сосиски, мясные копчености, фарши, сырые и рубленые полуфабрикаты, мясо механической обвалки из тушек птицы.

211573, РБ, Витебская обл.,
Городокский р-н, д. Суравни
(+375 2139) 5-08-25
sekretar@maragurmana.by
www.maragurmana.by

ОАО «Витебский мясокомбинат»

Ежемесячно предприятие изготавливает около 1500 тонн колбасной продукции и 700 тонн полуфабрикатов. В настоящее время ассортимент продукции ОАО «Витебский мясокомбинат», выпускаемой под торговой маркой «Мясковит», насчитывает более 400 наименований: колбасные изделия, продукты из свинины и говядины, продукты из шпика, мясные и мясокостные полуфабрикаты, пельмени. На комбинате внедрены современные системы качества и безопасности продукции СТБ ISO 9001–2009, ISO 22000, HACCP. ОАО «Витебский мясокомбинат» предлагает к реализации продукцию HALAL, производство которой сертифицировано в соответствии с требованиями ЕС Халяль-01:2012, MS 1500:2004, MS 1500:2009.

210604, РБ, г. Витебск,
Бешенковичское шоссе, 46
(+375 212) 26-81-70
vitmk1@tut.by
www.vmk.by

ОАО «Глубокский мясокомбинат»

Предприятие ежегодно выпускает более 300 наименований мясной продукции: мясо, субпродукты, колбасные изделия, копчености, полуфабрикаты (фарши, пельмени, рагу, котлеты), сосиски и сардельки, паштеты. На комбинате внедрены: система HACCP для сырокопченых и сыровяленых колбасных изделий, система менеджмента качества производства мяса и мясных продуктов СТБ ISO 9001–2001, система управления охраны труда СТБ 1801–2005.

В 2009 году предприятием была создана новая торговая марка «Бабушкины деликатесы».

211793, РБ, г. Глубокое,
ул. Московская, 81
(+375 2156) 2-61-56
glubmk@tut.by
www.glubmk.by

ОАО «Миорский мясокомбинат»

На предприятии внедрена и сертифицирована система менеджмента качества производства мяса и мясных продуктов СТБ ISO 9001–2001, система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе анализа рисков и критических контрольных точек HACCP.

ОАО «Миорский мясокомбинат» выпускает большой ассортимент продукции под торговой маркой «Миоры — мясные просторы». Это мясо (говядина, свинина, конина), субпродукты 1-й и 2-й категорий, полуфабрикаты (мясные натуральные бескостные, мясокостные быстрого приготовления, фарши, сырые колбасы, наборы из мяса и субпродуктов), колбасные изделия (вареные в искусственной и натуральной оболочках, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые, сыровяленые), сосиски, сардельки в искусственной и натуральной оболочках, животные жиры, техническая продукция.

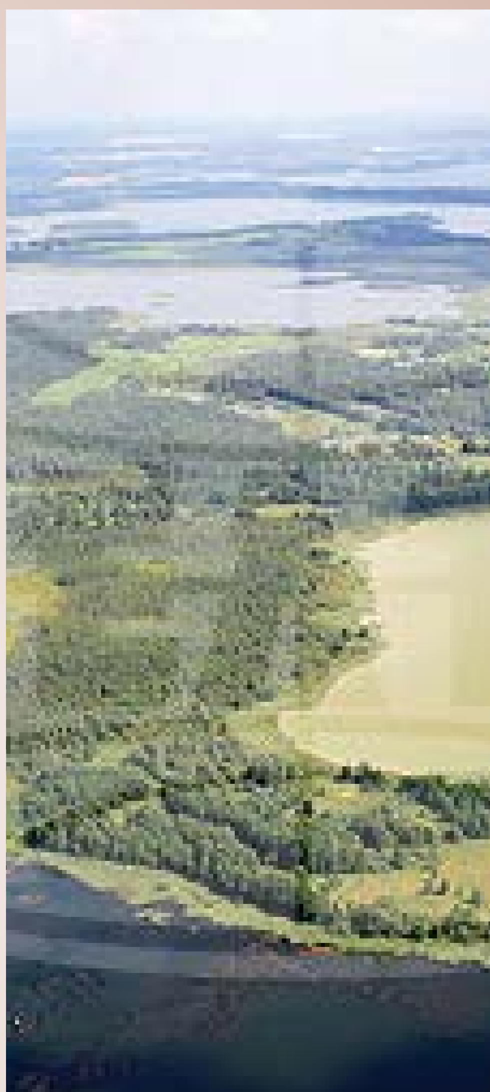
211930, РБ, г. Миоры,
пос. Мясокомбинат
(+375 2152) 4-19-31
miorym@yandex.ru
www.miorymk.by

ОАО «Оршанский мясоконсервный комбинат»

Единственный в стране производитель мясных, мясорастительных и рыборастительных консервов для детского питания, безопасность и качество которых подтверждены главным педиатром республики и гарантированы международной системой качества HACCP. Продукция ОАО «Оршанский мясоконсервный комбинат» знакома потребителю под торговыми марками «Оршанский гостинец» и «Ням-Ням». Ассортимент включает около 80 наименований консервов и более 100 наименований колбасных изделий.

211384, РБ, г. Орша,
ул. Шкловская, 34
(+375 216) 23-023-01
omkk@tut.by
www.omkk.by



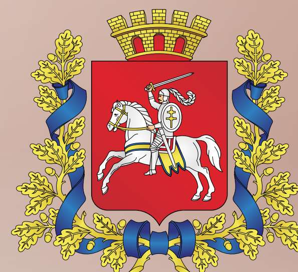


ENG

SC *Holding management company Concern Brestmiasomolprom* includes eight milk processing enterprises general capacity of which is 1300 tpd. The milk-processing enterprises produce more than 300 items. The range is annually updated and 8–10 % of new products appear. 30–60 % of foods are exported to more than 30 countries.



Идеальное место для тех, кто любит отдых на природе, — национальный парк «Браславские озера». Эти удивительные по своей красоте места привлекают туристов со всего мира. На Витебщине также представляют интерес фестиваль сельского туризма «Заборскі фэст» (Россонский район), международный праздник традиционной культуры «Браслаўскія зарніцы» (Браславский район).



Гомельская область



Производство мясной продукции

- ОАО «Гомельский мясокомбинат»
- ОАО «Жлобинский мясокомбинат»
- ОАО «Калинковичский мясокомбинат»

Производственные мощности входящих в холдинг «Гомельская мясо-молочная компания» мясокомбинатов позволяют выпускать за сутки 118 тонн колбасных изделий, 30 тонн полуфабрикатов, 10 туб мясных консервов. Все предприятия оснащены современным высокотехнологичным оборудованием, что в сочетании с передовыми инновационными технологиями позволяет добиваться оптимального соотношения классического вкуса продукции и ее высочайшего качества. Особое внимание уделяется санитарному контролю и культуре производства. Вся продукция проходит многоступенчатый физико-химический, микробиологический и радиометрический контроль на всех этапах производства, что обеспечивает стабильно высокое качество.

Перерабатывающие предприятия мясо-молочной отрасли ориентированы на экспорт своей продукции. Она поставляется более чем в 20 стран мира. Мясной продукции экспортируется свыше 35 %. Приоритетными являются рынки России, Украины и Казахстана.

ОАО «Управляющая компания холдинга «Гомельская мясо-молочная компания»

РБ, 246029, г. Гомель, ул. Братьев Лизюковых, 1

(+375 232) 48-95-65
(+375 232) 48-35-92
(+375 232) 48-11-97

oblmolpriem@tut.by
www.holding-gomel.by



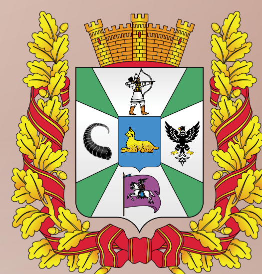


ENG

SC *Holding management company Concern Brestmiasomolprom* includes eight milk processing enterprises general capacity of which is 1300 tpd. The milk-processing enterprises produce more than 300 items. The range is annually updated and 8–10 % of new products appear. 30–60 % of foods are exported to more than 30 countries.

Первозданная природа в долине реки Припять, уникальные болота и пойменные дубравы, богатые месторождения — все это удивительный край Полесья, подобных которому нет не только в Европе, но и в мире. Здесь расположен один из четырех национальных парков Беларуси — «Припятский». Под особой охраной находится около 190 тысяч гектаров территории, более трети занимает абсолютный резерват дикой природы. Национальный парк «Припятский» — одна из самых популярных туристических достопримечательностей Беларуси.

На белорусских традициях основаны Всебелорусский фестиваль народного юмора «Автюки» (Калинковичский район, Гомельская область), фестиваль этнокультуры «Зов Полесья» (агрогородок Лясковичи, Национальный парк «Припятский»), республиканский фестиваль фольклорного искусства «Берагіня» (г. п. Октябрьский), форум традиционных ремесел «Неглюбские ручники» (Ветковский район).



ОАО «АФПК «Жлобинский мясокомбинат»

Деликатесы по-жлобински



Мощность по переработке мяса — **127** т/смену,
в том числе: свинины — **57** т/смену,
говядины — **70** т/смену
Ассортимент продукции — более **300** наименований



Жлобинский мясокомбинат в производстве своей продукции делает упор на сочетание вековых традиций, которые бережно передаются из поколения в поколение, и использование современных подходов в приготовлении мясных изделий. Высокие вкусовые качества и приемлемая цена — те критерии, которыми руководствуются на предприятии при разработке каждого нового вида продукции.

Сегодня комбинат специализируется на производстве колбасных изделий, мясных полуфабрикатов, пельменей, консервов. При этом главным направлением работы является выпуск сырокопченых колбас и деликатесной продукции. Усилия жлобинских технологов, стремящихся приблизить изделия по своим вкусовым качествам и внешнему виду к тем продуктам, которые делали наши предки, воплощены в разработках, составляющих сегодня гордость предприятия.

«Березинская», «Брауншвейгская», «Сервелат» — достойные представители сухих сырокопченых колбас. Очень востребованы у гурманов продукты из говядины на основе кавказских рецептов «Кавказия» и «Бастурма», колбаса «Суджук Крымский», а также продукт слоеный «Балканский». Ставка на халяльную продукцию из говядины является одним из стратегических направлений развития предприятия. Маркетинговые исследования потребительского спроса в различных регионах России свидетельствуют о нехватке продукции данной категории. В современном мире понятие «халяль» перестало быть чисто религиозным явлением и, распространившись на сферу бизнеса и торговли, превратилось в символ выбора определенного образа жизни.

Одна из последних интересных новинок предприятия — группа сырокопченых продуктов из свинины «по-венгерски», обладающих привлекательным внешним видом и оригинальным вкусом. Высокое качество данной продукции уже успели оценить международные эксперты, присудив «Грудинке по-венгерски» и «Кумпячку по-венгерски» золотые медали на выставке-ярмарке «Агрорусь-2014» (г. Санкт-Петербург). К слову, Жлобинский мясокомбинат представляет свою продукцию на этой международной выставке уже на протяжении семи лет и всегда привозит оттуда награды.

Поддерживая имидж производителя элитной продукции, Жлобинский мясокомбинат при этом старается не забывать и о потребителях с более скромными доходами, для которых предлагает изделия из субпродуктов и полуфабрикатов.

О НАС

Девиз нашего предприятия — «Жлобинский мясокомбинат удивлять всех вкусно рад!». Мы выпускаем более 300 наименований продукции с высокими вкусовыми качествами и по приемлемой цене, причем ее ассортимент систематически обновляется. Специалисты предприятия постоянно изучают потребительские предпочтения, в том числе и сезонные, и стремятся максимально их удовлетворить. Среди основных задач комбината — снижение калорийности колбасных изделий за счет уменьшения доли жира и увеличения доли белка, расширение линейки продуктов с длительными сроками хранения, создание изделий с различными вкусами и с применением декоративных специй.







ENG

❶ *Zhlobin Meat Processing and Packing Factory* specializes in the production of raw smoked sausages and gourmet foods.

❷ It's necessary to mention the growing popularity of beef products based on the Caucasian recipes *Kavkaziya* and *Basturma*, sausage *Sujuk Krymskiy* and layered meat product *Balkanskiy*.

❸ *Grudinka po-vengerski* and *Kumpyachok po-vengerski* received gold medals on the International agro-industrial trade fair *Agrorus-2014*.

❹ *Zhlobin Meat Processing and Packing Factory* has implemented and certified the quality management systems that meet the requirements ISO 9000, STB ISO 9001–2009, HACCP.

ДОСТИЖЕНИЯ

ОАО «АФПК «Жлобинский мясокомбинат» завоевало **3 золотые медали** на крупнейшей Международной агропромышленной выставке-ярмарке «Агрорусь-2014», которая проходила в Санкт-Петербурге с 26 по 29 августа.





ОАО «АФПК «Жлобинский мясокомбинат» одним из первых в Гомельской области разработало и внедрило систему качества на соответствие требованиям международного стандарта ISO 9000. В настоящее время на предприятии действуют система менеджмента качества, соответствующая требованиям СТБ ISO 9001–2009, и система управления качеством и пищевой безопасностью на основе принципов HACCP.

Главными экзаменаторами, которые выносят свой вердикт продукции предприятия, безусловно, являются потребители. Чтобы радовать их многообразием ассортимента и неизменно высоким качеством продукции, комбинат старается постоянно обновлять свое производство. На заводе оборудованы камеры для сушки и созревания сырокопченых колбас с поддержанием заданного микроклимата в автоматическом режиме. Приобретена и введена в эксплуатацию линия по производству пельменей по итальянской технологии, линия по упаковке полуфабрикатов под вакуумом и в газовой среде, позволившая удлинить срок годности продукции, повысить культуру производства и улучшить качество. Грамотная инвестиционная политика и усилия всего коллектива позволили комбинату завоевать репутацию надежного игрока мясного рынка, который держит марку настоящего европейского производителя.

Контакты:

247210, РБ, г. Жлобин,
ул. Шоссейная, 133
(+375 2334) 5-71-67
(+375 2334) 5-71-78
(+375 2334) 5-79-98
(+375 2334) 5-71-54
(+375 2334) 5-71-74
gmk@mail.gomel.by
www.gmk.by

ОАО «Калинковичский мясокомбинат»

«Великое княжество» деликатесов





О НАС

Держать марку, стремиться к новым вершинам — главное в работе предприятия. Коллектив комбината направляет все усилия на создание высококачественной продукции, стараясь при этом учесть пожелания даже самых капризных потребителей. Подтверждение тому — высокие награды различных конкурсов: «Продукт года» (г. Москва), «Продукт года» (г. Минск), «Чемпион вкуса», «Лучшие товары Республики Беларусь», «ГУСТ».

Являясь одним из ведущих в Гомельской области, мясокомбинат уверенно продвигает свою продукцию за пределы страны. Основными внешнеэкономическими партнерами являются Россия, Туркменистан, Казахстан и Украина. ОАО «Калинковичский мясокомбинат» заинтересовано в налаживании долгосрочных торговых отношений с новыми деловыми партнерами.

Мощность по переработке мяса — **64,3** т/сутки
Мощность по производству колбасных изделий — **26,4** т/сутки
Мощность по производству полуфабрикатов — **6,9** т/сутки

Деликатесная продукция предприятия выпускается под торговой маркой «Великое княжество». Радушие, добрососедство, дружба, гостеприимство — именно такие позитивные ассоциации вызывает данная торговая марка у потребителей. А слоган «Покоряя вкусом» подчеркивает достоинства мясных изделий, которые отличаются великолепным качеством.

Благодаря значительным инвестициям, которые вкладываются в модернизацию производства, «Калинковичский мясокомбинат» смог достигнуть высоких вершин качества и завоевать себе репутацию производителя европейского уровня. В числе последних серьезных проектов предприятия — реконструкция ливерного отделения в колбасном цехе, ввод новой сушилки для изготовления сырокопченых и сыровяленых колбас, внедрение технологии упаковки продукции в модифицированной газовой среде. Использование современной упаковки позволило не только красиво и «вкусно» презентовать товар, но и продлить сроки годности, а также гарантировать стопроцентную безопасность продукции.

Острая конкурентная борьба заставляет калинковичских мясопереработчиков занимать активную позицию на белорусском рынке и быть в постоянном поиске. Предприятие представляет покупателю продукты-новинки с оригинальными вкусами, изготовленные по уникальным технологиям. Особую популярность среди потребителей завоевали калинковичские продукты из говядины. Несмотря на то, что выпуск этой линейки освоен совсем недавно — в 2014 году, ассортимент продукции включает как вареные колбасы «Ласунак», «Фирменная», «Телячья», так и мясные копчености — говядина «Боярская», «Праздничная», «Домашняя», продукт из говядины сырокопченый мясной «Санторини».

ENG

❶ *JSC Kalinkovichsky Meat-Processing Plant* produces a wide range of sausages, semi-finished meat products, canned meat and pelmeni.

❷ The latest innovations include beef products: cooked sausages *Lasunak*, *Firmennaya*, meat smoked products — beef *Boyarskaya*, *Prazdnichnaya*, *Domashnyaya*, uncooked smoked beef *Santorini*.

❸ Specialty foods are produced under the *Velikoye Knyazhestvo* brand.



Контакты:

247710,
РБ, Гомельская область,
г. Калинковичи,
ул. Северная, 8
(+375 2345) 4-62-23
(+375 2345) 4-60-00

Отдел маркетинга:
(+375 2345) 4-65-92
(+375 2345) 4-62-92

kmk_marketing@mail.ru
www.kmk.by

ЧУП «Автюки»

Ассортимент продукции: говядина, телятина; обработанная и консервированная свинина; колбасы; сосиски, говяжьи и свиные сардельки; ветчинные, копченые, варено-копченые колбасы.

247760, РБ,
Гомельская обл.,
г. Мозырь,
ул. Портовая, 1а
(+375 2363) 20-156

ОАО «Гомельская птицефабрика»

Ассортимент продукции: куриное (белое, цветное, с селеном) яйцо, меланж, яичный порошок, сухой белок и желток, мясо кур и цыплят, субпродукты, копченая продукция, фарш, котлеты, корм для животных.

247005, РБ,
Гомельская обл.,
Гомельский р-н,
агрогородок Терешковичи
(+375 232) 932-000
gpf@list.ru
www.gpf.by

РДСУП «Белоруснефть-Особино»

Предприятие предлагает: мясо птицы, сардельки, сосиски, колбаски, колбасные изделия, ветчины, рулеты, полуфабрикаты, копчености.

247382, РБ, Гомельская обл.,
Буда-Кошелевский р-н,
агрогородок Коммунар, ул.
Приозерная, 1
(+375 2336) 40-287
osobino_market@beloil.by
www.osobino.by

ОАО Птицефабрика «Рассвет»

Предлагает куриное яйцо, полуфабрикаты из мяса птицы, колбасные изделия, копчености.

247008, РБ, Гомельская обл.,
Гомельский р-н,
д. Песочная Буда
(+375 232) 92-64-00
(+375 232) 93-49-88

КСУП «Богдановичи»

Продукция и услуги: молочные продукты и яйца, мясо и птица, продукты из мяса и домашней птицы.

247182, РБ, Гомельская область,
Кормянский р-н,
д. Хизов
(+375 2337) 9-46-82
(+375 2337) 9-46-82
sovhoz-bogdanovichi@yandex.ru

ОАО Совхоз-комбинат «Сож»

Продукция: мясо свинины и КРС, субпродукты, полуфабрикаты свиные, говяжьи.

247019, РБ, Гомельская область,
Гомельский район, п. Новая Гута
(+375 232) 74-79-66
(+375 232) 74-78-72
sozh108@yandex.ru

Гродненская область



Производство мясной продукции

- ОАО «Волковысский мясокомбинат»
- ОАО «Гродненский мясокомбинат»
- ОАО «Лидский мясокомбинат»
- ОАО «Ошмянский мясокомбинат»
- ОАО «Слонимский мясокомбинат»

Холдинг «Гродномясомолпром» объединяет в своем составе пять мясокомбинатов. Ассортимент продукции представлен мясом и субпродуктами, колбасными изделиями, мясными полуфабрикатами, мясными консервами, сухими кормами, пищевыми жирами.
На всех мясоперерабатывающих предприятиях Гродненской области внедрены системы менеджмента качества на соответствие международному стандарту ISO серии 9000, система анализа рисков и критических контрольных точек HACCP.

На сегодняшний день мясо и колбасные изделия, мясные консервы и кожевенное сырье поставляются в разные страны мира, в том числе в государства СНГ и дальнего зарубежья. Главным стратегическим партнером является Российская Федерация.

ОАО «Гродно-мясомолпром»

РБ, 230656, г. Гродно,
ул. Лермонтова, д. 2, к. 18

(8 0152) 77-19-86
(8 017) 21-08-439

gmmp@mail.ru
gmmp.market@mail.ru
www.gmmp.grodno.by

ENG



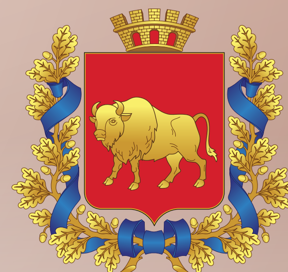


SC *Holding management company Concern Brestmiasomolprom* includes eight milk processing enterprises general capacity of which is 1300 tpd. The milk-processing enterprises produce more than 300 items. The range is annually updated and 8–10 % of new products appear. 30–60 % of foods are exported to more than 30 countries.



Гродненская область — перспективный регион для развития сельского туризма. Здесь отличные природные ресурсы и богатый культурно-исторический потенциал. Отличное место для отдыха — агротуристический комплекс «Гарадзенскі маентак «Каробчыцы». Местом паломничества туристов являются меловые карьеры под Волковыском, которые называют белорусскими «Мальдивами» за их уникальный ландшафт и ярко-бирюзовую воду.

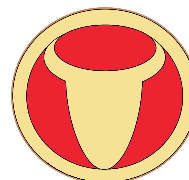
Чтобы привлечь как можно больше туристов в нашу страну, и в частности в Гродненскую область, в Беларуси проводятся различные этнофестивали и конкурсы. Например, летом у славянских народов есть множество старославянских праздников: Иван Купала, Маковей, Спас и т. п. Все они связаны с сельской жизнью, природой, урожаем. Красивым и ярким праздником на Гродненщине стал фестиваль цветов (г. п. Желудок, Щучинский район). Собирает много гостей Анненская ярмарка («Анненскі кірмаш», г. п. Зельва). Пользуется популярностью Фестиваль кваса (г. Лида). Представляет интерес и Гродненский республиканский фестиваль национальных культур.



ОАО «Слонимский мясокомбинат»

Вкус, любимый многими поколениями





Мощность по переработке мяса:
говядина — **90** т/смену,
свинина — **85** т/смену

Мощность по производству:
колбас — более **1200** т/месяц ,
полуфабрикатов —
более **500** тыс. т/месяц,
консервов — **500** тыс. банок/месяц
Ассортимент продукции —
более **300** наименований

ОАО «Слонимский мясокомбинат» — одно из старейших и стабильно работающих предприятий мясной отрасли. Благодаря внедренной программе «Безопасный продукт — здоровая нация» продукция мясокомбината соответствует самым высоким требованиям качества и безопасности, а также обладает превосходным вкусом. Она изготавливается из экологически чистого сырья как по современным, так и по традиционным рецептурам.

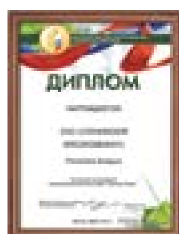
Несомненными преимуществами предприятия являются отсутствие в производстве заменителей мяса, в том числе ГМО, а также широкий ассортимент, позволяющий удовлетворить вкусы всех категорий потребителей. Слонимский мясокомбинат специализируется на выпуске разнообразных колбасных изделий, мясных полуфабрикатов, пельменей, консервов и паштетов из говядины, свинины, конины и мяса птицы, сухих экструдированных кормов для животных, консервов и паштетов для кошек и собак. При этом по объему продаж консервов комбинат занимает третье место в Беларуси.

На протяжении многих лет не перестают радовать покупателя своим изысканным вкусом колбасы сырокопченые «Брауншвейгская» и «Наслаждение», сыровяленая «Венецианская», продукт из говядины сыровяленый «Бастурма». Повышенным спросом пользуется варено-копченая колбаса «Московская», изготовленная по советским рецептурам. Пришлась по вкусу как отечественным, так и зарубежным покупателям новинка предприятия — консервированные вторые блюда серии «Элит Обед» («Плов с говядиной», «Булгур













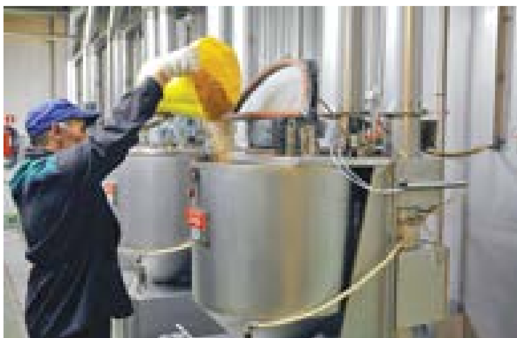


О НАС Продукция «Слонимского мясокомбината» многие годы остается любимой и желанной в каждом доме благодаря своей натуральности, качеству и превосходному вкусу. Своим клиентам предприятие гарантирует надежные партнерские отношения, безупречное выполнение договорных обязательств, индивидуальный подход и прекрасные условия для совместной работы.
За достижения в области качества комбинат дважды (в 2006 и 2012 годах) был удостоен звания лауреата Премии Правительства Республики Беларусь. Подтверждением высокого качества продукции служат награды как на международных, так и на республиканских выставках и конкурсах. За период с 2001 года комбинат был удостоен более чем 95 дипломов, медалей и грамот.









с говядиной и грибами», «Гречка с говядиной и овощами», «Бобовое рагу с говядиной», «Фасоль красная в томате с говядиной»).

Отдельного разговора заслуживает модернизация производства. За последнее десятилетие в техническое перевооружение вложены солидные инвестиции, благодаря чему Слонимский мясокомбинат по праву считается одним из самых высокотехнологичных предприятий мясной отрасли. На заводе введены в эксплуатацию новые линии по убою и переработке крупного рогатого скота и свиней немецкой фирмы BANSS, новый зарубежного производства конвейер обвалки и жиловки мяса. Повышение эффективности процесса термообработки колбасных изделий достигнуто за счет введения в эксплуатацию новых климатических установок для камер горячего копчения (SORGO, Австрия).

В 2008 году на предприятии был сдан в эксплуатацию новый компрессорный цех фирмы GRASSO, не имеющий аналогов в Республике Беларусь, проведены работы по реконструкции холодильника, позволившие увеличить объемы хранения охлажденной и замороженной продукции до 2000 тонн.

В июне 2014 года ОАО «Слонимский мясокомбинат» стало первым из мясоперерабатывающих предприятий страны, получивших международный сертификат FSSC 22000 в области безопасности продукции. Кроме того, Слонимский мясокомбинат является обладателем сертификата «Халяль», который усиливает позицию предприятия не только в России, но и открывает большие возможности для выхода на другие рыночные сегменты.

С 2013 года ОАО «Слонимский мясокомбинат» является единственным белорусским поставщиком говядины для российской компании ООО «МАРР РУССИЯ», которая производит котлеты для сетей ресторанов «Макдональдс» и «Бургер Кинг». В 2014 году пройдена процедура подтверждения соответствия и налажены поставки бескостной говядины для сети магазинов METRO (г. Москва), ЛЕНТА (г. Санкт-Петербург).

ОАО «Слонимский мясокомбинат» активно продвигает свою продукцию на внешние рынки. Поставки за рубеж составляют 40 % от общего объема выпускаемой продукции. По экспорту говядины предприятие занимает лидирующую позицию в стране.

ENG

❶ *OJSC Slonim Meat Processing Plant* is the first meat-processing enterprise of the country that received the certificate of conformity to the requirements of FSSC.

❷ The *Slonim Meat Processing Plant* has halal certification.

❸ The enterprise is the only Belarusian beef supplier for the Russian company *LLC MARR RUSSIA* which makes cutlets for restaurant chains *McDonald's* and *Burger King*.

❹ In 2014 the company underwent the compliance confirmation procedure and adjusted boneless beef supplies to the *METRO* retail network in Moscow.



Контакты:

231800, РБ,
Гродненская область,
г. Слоним, ул. Чкалова, д. 35

(+375 1562) 47-118
(+375 1562) 50-839
(+375 1562) 47-216

slved@mail.ru
slmarket@mail.ru
www.slmeat.by

ОАО «Волковысский мясокомбинат»

Имидж первооткрывателя



Мощности по переработке и производству:
мяса — **2200** т/месяц,
колбасных изделий — **1400** т/месяц,
полуфабрикатов — **500** т/месяц
Ассортимент продукции — более **300** наименований



Ассортимент продукции ОАО «Волковысский мясокомбинат» насчитывает сегодня более 300 наименований. При этом предприятие постоянно расширяет свою товарную линейку, не переставая удивлять покупателей оригинальными новинками. Продукт мясной «Ласунак княжеский», продукт из свинины «Бабушкино угощение», сервелат «Юбилейный», сервелат «Любимый», салями «Юбилейная премиум», вареные колбасы «Прима люкс» и «Волковысская юбилейная», паштет запеченный «Домашний с укропом» — все эти продукты уже успели завоевать сердца потребителей и пользуются повышенным спросом у истинных гурманов.

Узнаваемым брендом Волковысского мясокомбината на протяжении многих лет являются пельмени. Торговые марки «Пельменыч» и «Волковысские пельмени» — это гарантия качества и отменного вкуса. Они изготавливаются из натурального рубленого мяса без использования пищевых добавок и консервантов, представляют собой идеальное сочетание теста и начинки, имеют вид и вкус домашних пельмешек ручной лепки. Выполненная в 2007 году работа по капитальной реконструкции кулинарного участка с вводом итальянской линии Dominioni по произ-



О НАС

За достижения в области качества и использование при этом высокоэффективных методов управления ОАО «Волковысский мясокомбинат» неоднократно удостаивалось различных наград и дипломов. Предприятие ежегодно участвует в республиканских и международных конкурсах: «Лучшая продукция года», «ГУСТ» (гарантия успеха современных товаров), «Лучшие товары Беларуси», «Выбор года», «Продукт года», «Бренд года», «Чемпион вкуса», «Народная марка» и получает дипломы победителя. ОАО «Волковысский мясокомбинат» — трижды лауреат Премии Правительства Республики Беларусь за достижения в области качества.

Полученные награды свидетельствуют о том, что ОАО «Волковысский мясокомбинат» — одно из ведущих предприятий продовольственного рынка и отличный производитель, продукцию которого высоко оценивает потребитель. Главная задача компании всегда оставалась неизменной — выпускать продукт высокого качества по разумным ценам.







водству пельменей позволила еще больше усилить позиции продукции из Волковыска на белорусском рынке.

Предприятие всегда старается брать на вооружение самые современные технологии и соответствовать репутации первопроходца. В частности, комбинат первым в Беларуси в 1995 году внедрил в промышленных масштабах технологию переработки парного мяса. Этот участок, обновленный после реконструкции в 2013 году, сегодня является настоящей гордостью колбасного цеха. Волковысский мясокомбинат опять-таки первым в стране освоил производство копченостей в вакуумной упаковке и прессованных копченостей.

Следующий грандиозный проект — установка первой в Беларуси современной линии по убою свиней методом оглушения в газовой среде мощностью 120 голов в час. Качество свинины на кости, полученной в результате применения данной технологии, значительно выше, чем в случае традиционного электрического метода оглушения. Использование же шокового охлаждения позволяет получать сырье для производства колбасных изделий высочайшего качества с минимальными потерями. Следует отметить, что у данного проекта и на сегодняшний день нет аналогов в республике.

Продукция ОАО «Волковысский мясокомбинат» сегодня востребована как на внутреннем, так и на внешнем рынках. В число главных экспортных позиций предприятия входят мясо и мясопродукты, кожевенное сырье. Основным внешнеторговым партнером ОАО «Волковысский мясокомбинат» является Россия, кроме того, продукция комбината отгружается в Польшу, Литву, Турцию, Италию, Эстонию, Молдову, Германию, Шотландию, Испанию, на Кипр. В 2011 году предприятие начало экспортировать продукцию на рынки Казахстана и Армении, а с 2013-го — в Туркменистан.

ENG

Portfolio of the JSG *Volkovysk Meat-Processing Plant* includes more than **300** items today.

❷ The plant was the first to implement carcass meat treatment process in Belarus and mastered the production of vacuum packed smoked meat products and pressed smoked meat products.

❸ The slaughter line (with the capacity of **120** heads) established at the enterprise uses the gas stunning method and has no analogs in Belarus.

❹ Products of the plant are delivered to Russia, Poland, Lithuania, Turkey, Italy, Estonia, Moldova, Germany, Scotland, Spain, Kazakhstan, Armenia, Turkmenistan and Cyprus.



Контакты:

231900, РБ,
Гродненская область,
г. Волковыск,
ул. Октябрьская, 151

(375 1512) 5-14-81
(375 1512) 5-26-11

volmeat@tut.by
www.volmk.by

ОАО «Ошмянский мясокомбинат»

Бренд экологически чистой продукции



Мощность
по переработке мяса — ???
Мощность
по производству колбас — ???
Мощность по производству
полуфабрикатов — ???



О НАС

ОАО «Ошмянский мясокомбинат» является лауреатом Премии Правительства Республики Беларусь за достижения в области качества 2013 года.







ОАО «Ошмянский мясокомбинат» — одно из старейших предприятий мясной отрасли Беларуси. В 2015 году комбинат отметит свой 115-летний юбилей. Специалистам предприятия удалось сохранить лучшие национальные традиции приготовления мясных продуктов. Ассортиментный ряд насчитывает более 200 наименований — мясо говядины и свинины, субпродукты первой и второй категорий, сыровяленые, сырокопченые и варено-копченые колбасы, копчености, сосиски, сардельки, полуфабрикаты. При этом изделия предприятия имеют особенный вкус — экологически натуральных продуктов, так как они изготавливаются из сырья, поступающего из чистых северо-западных районов нашей страны.

Разнообразием выпускаемой продукции мясокомбинат обязан модернизации производственных процессов, которая ведется практически непрерывно. За последние годы на предприятии был открыт новый цех сырокопченых колбас, оснащенный современным высокотехнологичным оборудованием. Введена в эксплуатацию голландская линия по выпуску полуфабрикатов для здорового пита-

ния, на этом участке практически отсутствует ручной труд. Благодаря современным технологиям при выпуске мясных изделий удается сохранить естественное содержание витаминов, белков и других компонентов повышенной пищевой и биологической ценности.



Гарантом высокого качества продукции ОАО «Ошмянский мясокомбинат» являются и укоренившиеся на предприятии система менеджмента качества согласно требованиям СТБ ISO 9001–2009, система безопасности пищевых продуктов на основе международной системы анализа рисков и контрольных критических точек HACCP. Предусмотрели производители и экологический аспект: предприятие сертифицировано по СТБ ISO 14001–2005 «Система управления окружающей средой».





ENG

❶ ОАО «Ошмянский мясокомбинат» — одно из старейших предприятий мясной отрасли Беларуси. В 2015 году комбинат отметит свой 115-летний юбилей.
❷ Ассортимент продукции предприятия насчитывает более 200 наименований.
❸ ОАО «Ошмянский мясокомбинат» является лауреатом Премии Правительства Республики Беларусь за достижения в области качества 2013 года.



Контакты:

231103, РБ,
Гродненская область,
г. Ошмяны,
ул. Пионерская, 52

(+ 375 1593) 44-2-22

oshmiasko@tut.by
www.oshmiasko.by

ОАО «Гродненский мясокомбинат»

Производственные мощности комбината позволяют предприятию ежемесячно выпускать 2400 тонн мяса всех видов и субпродуктов 1-й категории, 2000 тонн колбасных изделий, 600 тонн мясных полуфабрикатов, в том числе пельменей. Сегодня мясокомбинат производит и предлагает для реализации более 350 видов продукции.

230005, РБ, г. Гродно,
ул. М. Горького, 105
(+375 152) 43-01-60
meatcom@mail.ru
www.grodnomk.by

ОАО «Лидский мясокомбинат»

В настоящее время ассортиментный перечень продукции Лидского мясокомбината составляет более 200 наименований. Это мясо и мясные субпродукты, колбасные изделия, полуфабрикаты, пищевые жиры. Кроме пищевых мясных продуктов, мясокомбинат реализует технический и кормовой жир, кишечное и эндокринное сырье, шкуры крупнорогатого скота и свиней.

Наибольший удельный вес в объеме производства занимают мясо, субпродукты и колбасные изделия. Мощности предприятия позволяют производить 4 тонны полуфабрикатов и субпродуктов и 36 тонн колбасных изделий в смену. Ежесуточно комбинат выпускает более 100 видов продукции.

231300, РБ, Гродненская обл.,
г. Лида, ул. Толстого, 16
lidameat@mail.ru
www.lidameat.by

ОАО Агрокомбинат «Скидельский»

Занимается выращиванием сельскохозяйственных животных и птицы, производством молока и яиц, свинины, говядины и мяса птицы, переработкой свинины и мяса птицы.

231761, РБ, Гродненская обл.,
Гродненский р-н,
г. Скидель,
ул. Промышленная, 1
(+375 152) 97-78-68
ghp@ghp.by
www.ghp.by

СООО «КВИНФУД»

Предприятие производит паштеты, ветчину, тушенку, тефтели, каши с мясом, соусы с мясом.

230005, РБ, г. Гродно,
ул. М. Горького, 129
(+375 152) 48-75-48
info@grodfood.by

ООО «Провит»

Выпускает пельмени, цеппелины, хинкали, манты, клецки, вареники, чебуреки, мучные блинчики.

231400, РБ,
Гродненская обл.,
г. Новогрудок,
ул. Мицкевича, 57а, оф. 1
(+375 1597) 3-13-16
(+375 1597) 3-13-45

ОАО «Берестовицкая птицефабрика»

Специализируется на производстве куриного яйца, мяса птицы, меланжа.

231778, РБ, Гродненская обл.,
г. п. Берестовица,
пер. Советский, 10
(+375 1511) 2-10-53
sdl85@inbox.ru

КПСУП «Гродненская птицефабрика»

Ассортимент продукции: куриное и перепелиное яйцо, тушки кур и цыплят-бройлеров, полуфабрикаты, мясо перепелов, субпродукты.

231701, РБ, Гродненская обл.,
Гродненский р-н, пос. Фабричный
(+375 152) 54-84-84
ptica.grodno@tut.by

СПК «Прогресс-Вертелишки»

Предлагает мясо цыплят-бройлеров, субпродукты и полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров.

231751, Гродненская обл.,
Гродненский р-н, д. Вертелишки
(+375 152) 99-45-05
(+375 152) 99-83-22
info@vertelishki.com
www.vertelishki.com



Минская область



Производство мясной продукции

- ОАО «Борисовский мясокомбинат»
- ОАО «Слуцкий мясокомбинат»
- ОАО «Минский мясокомбинат»

В состав коммунального унитарного предприятия «Миноблмясомолпром» — управляющая компания холдинга «Мясомолпром» входят три мясокомбината. Их суммарная производственная мощность по переработке скота в живом весе составляет 370 тонн в смену. Проведенное на предприятиях техническое перевооружение производств позволяет расширить ассортимент выпускаемой продукции и улучшить ее качество, товарный вид, повысить конкурентоспособность.

Мясокомбинаты области производят большой спектр мясных изделий — мясо и субпродукты 1-й и 2-й категорий, жиры, колбасные изделия, мясные полуфабрикаты, техническую продукцию. При производстве мясных продуктов на предприятиях применяются как традиционно белорусские методы и технологии, так и современные достижения науки, предлагаемые специалистами республиканского отраслевого института и зарубежными коллегами.

КУП «Миноблмясомолпром» — управляющая компания холдинга «Мясомолпром»

РБ, 220039, г. Минск, ул. Чкалова, 5а, каб. 50

(+375 17) 500-46-53
(+375 17) 222-88-17
(+375 17) 222-88-54

info@stelland.by
ved@stelland.by
www.stelland.by

ENG

SC *Holding management company Concern Brestmiasomolprom* includes eight milk processing enterprises general capacity of which is 1300 tpd. The milk-processing enterprises produce more than 300 items. The range is annually updated and 8–10 % of new products appear. 30–60 % of foods are exported to more than 30 countries.





Озеро Нарочь, которое находится в Мядельском районе Минской области, по праву называют настоящей визитной карточкой нашей страны. Ведь эта «жемчужина» Беларуси не только одно из самых красивейших мест республики, но и популярнейший бальнеологический и климатический курорт.

Интерес для белорусов и гостей представляют фестивали, насыщенные народными традициями и обычаями. Среди них в Минской области — «Цукеркавы фэст» (г. п. Ивенец, Воложинский район), фестиваль картофеля «Бульба-фэст в Силичах» (горнолыжный центр «Силичи», Минский район), «Сырный фестиваль под Минском» (Белорусский государственный музей народной архитектуры и быта).

В музейном комплексе старинных народных ремесел и технологий «Дудутки» можно узнать секреты таких ремесел, как гончарство, выпечка, деревообработка, пивоварение, плетение из соломы и лозы, ткачество и сыроделие.



ОАО «Слуцкий мясокомбинат»

Маленькие шедевры кулинарного искусства



Проектная мощность предприятия — **61** т мяса/в смену
Мощность мясоперерабатывающего производства (колбасные изделия и полуфабрикаты) — **20** т/смену
Ассортимент продукции — более **300** наименований

ОАО «Слуцкий мясокомбинат» — одно из крупнейших мясоперерабатывающих предприятий Республики Беларусь. Сегодня здесь производится более 300 наименований натуральной мясной продукции, качество которой соответствует высоким мировым стандартам. Ассортимент комбината представлен говядиной и свининой, колбасными изделиями, мясными полуфабрикатами, а также мясными и мясорастительными консервами.

Благодаря высокому качеству изделий предприятие реализует свою продукцию не только на территории Беларуси, но и за ее пределами, в таких странах, как Россия, Казахстан. Удельный вес экспорта составляет 69,9 % от общего объема производства.

Продукция ОАО «Слуцкий мясокомбинат» отличается разнообразием вкусов. Колбасные изделия на предприятии производятся по передовым технологиям на современном оборудовании — в соответствии с самыми строгими стандартами европейского качества, разработанными специально для мясной продукции и ее ингредиентов. Каждый продукт в линейке колбас и мясных деликатесов от слуцких мастеров — это маленький шедевр кулинарного искусства. Насладиться изысканным и неповторимым вкусом предлагает новая итальянская линейка продуктов, изготовленных по оригинальной рецептуре с добавлением отборных натуральных пряностей и специй. Сыровяленые колбасы «Чоризо», «Фелино», «Милано», а также сырокопченые изделия «Презенто» и «Палермо» являются поистине гастрономическими шедеврами, которые не оставят равнодушными ни одного гурмана. Тонким ароматом, аппетитным внешним видом, сочным и нежным вкусом отличаются сырокопченые продукты «Астория» и «Валенсия Люкс». Несмотря на то, что данные деликатесы появились на белорусском рынке недавно, они успели завоевать любовь потребителей и стали хитами продаж.

О НАС

Идея выпускать «честную» и «правильную» колбасу только из мяса, с интересными рецептурами, в экологичной и оригинальной упаковке стала девизом ОАО «Слуцкий мясокомбинат». Поставив однажды перед собой цель производить продукты, отвечающие запросам самых требовательных потребителей, мы уже более 35 лет удерживаем эту высокую планку. Поэтому на предприятии внедрены и сертифицированы системы менеджмента качества, безопасности, охраны труда, охраны окружающей среды на соответствие требованиям СТБ ISO 9001–2009, СТБ 1470–2012, СТБ 18001–2009, СТБ 14001–2005.



О НАС

Качество продукции комбината неоднократно подтверждалось дипломами и наградами различных конкурсов и выставок, таких как «Продэкспо», «Белагро», «Густ», «Чемпион вкуса», «АгроРусь». Мы гордимся тем, что предлагаем своим потребителям только самое лучшее и вкусное.

Комбинат выпускает колбасные изделия в вакуумной упаковке, в фасовке, сервировочной нарезке, а также предлагает покупателям продукты в индивидуальной упаковке флоу-пак, которая имеет ряд неоспоримых преимуществ. Во-первых, герметичная заводская упаковка обеспечивает гигиеничность и сохранность продукта. Во-вторых, фасованные мясные изделия идеально подходят для потребления вне дома — на пикнике или в поездке. В-третьих, процесс упаковки непосредственно на комбинате исключает возможность подделки и гарантирует подлинность продукта.

Чтобы продукция удовлетворяла запросам самых взыскательных потребителей, ОАО «Слуцкий мясокомбинат» уделяет большое внимание модернизации производства. Так, в 2012 году на предприятии была установлена новая линия убоя свиней (Banss + Izoteh), проведена модернизация машинного (куттеры, мешалки, шприцы, волчки) и упаковочного отделений («Вариовак-Примус» (Германия), «Реал Пак» (Израиль), «Флоу-пак» (Италия), отделения сырокопченых колбас. В 2013-м осуществлено техперевооружение консервного цеха, а в 2014-м — реконструкция холодильника с заменой технологического оборудования камер заморозки и охлаждения. В ближайшее время планируется модернизация климат-камер сырокопченых колбас, а также сырьевого отделения и мясоперерабатывающего цеха. Все это в комплексе позволяет улучшить санитарно-гигиенические показатели продуктов, увеличить их сроки годности, совершенствовать внешний вид и вкусовые качества выпускаемой продукции.

ENG

❶ *JSC Slutsk Meat-Processing Plant* manufactures more than 300 items of natural meat products.

❷ Its portfolio includes beef, pork, sausage products, manufactured meat products, canned meat, canned meat and vegetable products.

❸ New Italian line includes dry-cured sausages *Chorizo, Felino, Milano* and raw smoked sausages *Prezento* and *Palermo* which are made in accordance with the original formula using natural spices and flavorings.

❹ The enterprise has implemented and certified the safety, quality, labour protection, environmental protection management systems that meet the requirements of the international standards: STB ISO 9001–2009, STB 1470–2012, STB 18001–2009, STB 14001–2005.







Контакты:

223610, РБ,
Минская область,
г. Слуцк,
ул. Тутаринова, 18

+375(1795) 45262
+375(1795) 55266
+375(1795)45262

www.sluckmeat.by

smk.by@mail.ru
smk.marketing@mail.ru
smkwed@mail.ru

ОАО «Борисовский мясокомбинат»

Мясная продукция к королевскому столу





Мощность по производству мяса — **68** т/сутки
Мощность по производству колбасных изделий — **40** т/сутки
Мощность по производству полуфабрикатов — **13** т/сутки
Ассортимент продукции — более **300** наименований

ОАО «Борисовский мясокомбинат» дорожит своей репутацией и стремится, чтобы продукция с его товарным знаком отвечала всем требованиям потребителя, была конкурентоспособной и безопасной. Визитной карточкой предприятия были и остаются сырокопченые и сыровяленые колбасные изделия. Борисовский мясокомбинат — единственный в стране производитель настоящих сырокопченых колбас с шахтным методом копчения. Традиционные рецептуры в сочетании с новейшими технологиями и оборудованием позволяют достигнуть неповторимого вкуса и аппетитного внешнего вида изделий. Значимым аргументом считается и то, что предприятие имеет собственную сырьевую базу и работает преимущественно на отечественном сырье.



О НАС ОАО «Борисовский мясокомбинат» позиционирует себя как предприятие, которое предлагает потребителям инновационные решения — совершенно новые вкусы, а также неожиданные предложения в области упаковки уже знакомых и полюбившихся продуктов. На предприятии ведется постоянный поиск ноу-хау, внедряются лучшие мировые и европейские технологии. Новая линия итальянского производства по упаковке продукции цеха сырокопченых колбасных изделий и участка полуфабрикатов колбасного цеха позволяет упаковывать колбасы в модифицированной газовой среде в высокобарьерные пленки, что дает возможность сохранить как внешний вид, так и вкусовые качества продуктов.

Сохраняя традиционные в советские времена технологии производства сырокопченых и сыровяленых колбас, на предприятии разработана и поставлена на производство сухая сыровяленая колбаса «Панская» высшего сорта, которая изготавливается с такими натуральными специями, как кориандр, тмин, лавровый лист крупного помола. Расширению рынков сбыта в восточных странах способствует разнообразная линейка говяжеемких колбасных изделий. Вареная рубленая ветчина «Для гурманов», сыровяленые колбаски салями «Восточные» высшего сорта, «Кавказские» первого сорта, сырокопченая колбаса салями «Иорданская» высшего сорта, колбасы «Эль-Белехам», «Еврейская», «Говяжья» первого сорта, сырокопченые продукты из говядины «Филей», «Кумпячок», «Ковалочек» производятся исключительно из говядины и имеют изысканный вкус. Истинные гурманы оценят сыровяленую колбасу салями «Суджук по-татарски», в составе которой присутствуют конина и говядина.

Разработаны и внедрены в производство варено-копченые колбасы с натуральными специями в целом виде: колбаса «Фирменная с можжевеловой ягодой», сервелаты «Рижский оригинальный» и «Австрийский». Варено-копченая колбаса «Таллиннская» высшего сорта изготавливается из сырья крупного помола и имеет оригинальный вкус и вид на разрезе, за что была высоко оценена в народном конкурсе-дегустации «Чемпион вкуса» и получила Гран-при и сертификат в номинации «Потребительская оценка — качество». Также успешно прошел конкурс «Чемпион вкуса-2014» для сырокопченой колбасы салями «Венская» высшего сорта — покупатели оценили запоминающийся вкус благодаря особому рецепту по давним традициям.

ENG

❶ *JSC Borisovsky Meat-Processing Plant* offers consumers innovative solutions — absolutely new tastes and unexpected methods in the field of packaging of already familiar and favourite products.

❷ The signature products of *JSC Borisovsky Meat-Processing Plant* are raw smoked and raw cured sausages. The enterprise is the only national producer of the real raw smoked sausages using the shaft curing method.

❸ The enterprise has a range of beef sausages, which promotes marketing development in eastern countries.



После модернизации существенно обновился ассортимент продукции ливерно-паштетного отделения колбасного цеха. Теперь ОАО «Борисовский мясокомбинат» выпускает оригинальные вкусные паштеты, зельцы, сальтисоны, ливерные и кровяные колбасы в натуральной и искусственной оболочках.

В преддверии новогодних праздников 2015 года предприятие порадовало своих потребителей новыми колбасными изделиями вареной группы фиксированной массой 350 г, а также разработало несколько видов продуктов из свинины деликатесной группы необычной формы.

На предприятии внедрены и действуют системы менеджмента СТБ ISO–2009, ГОСТ ISO 9001–2011, ISO 22 000:2005 и СТБ 1470–2012, система управления охраной труда в соответствии с требованиями СТБ 18001–2009, система экологического менеджмента в соответствии с ГОСТ Р ИСО 14001–2007, система управления окружающей средой в соответствии с требованиями СТБ ИСО 14001–2005.



Контакты:

222518, РБ,
г. Борисов, ул. Демина, 8

(+375 177) 73-32-03
(+375 177) 73-27-25
(+375 177) 73-12-40

info@bmpp.by
www.borisovmeat.by

ОАО «Минский мясокомбинат»

Предприятие предлагает разнообразные мясные продукты под торговой маркой «Мясная держава» — вареные, варено-копченые, полукопченые, сырокопченые и сыровяленые колбасы, сосиски, сардельки, ветчины, деликатесные продукты из говядины и свинины, традиционные белорусские мясные продукты, паштеты и пудинги. На предприятии внедрена система менеджмента качества в соответствии с требованиями СТБ ISO 9001 и система качества HACCP.

220099, РБ, г. Минск,
ул. Казинца, 46
(+375 17) 398-66-63
market@mmk.by
www.mmk.by

ООО «Просма»

Предприятие предлагает палочки и котлеты из мяса курицы в панировке, полуфабрикаты из мяса курицы (птицы) в панировке или декоративной обсыпке быстрого приготовления, замороженные. Ассортимент продукции: копчено-запеченная тушка курицы, полутушка, окорочок, голень, бедро, крыло, гузка.

220138, РБ, г. Минск, ул. Карвата, 83
(+375 17) 290-52-22
(+375 17) 290-52-32

ЗАО «Марисей»

Выпускает варено-копченые, вареные, полукопченые колбасные изделия, сырокопченые продукты из шпика и свинины, копчено-вареные продукты из свинины, полуфабрикаты.

220125, РБ, г. Минск,
пр. Независимости, 177, оф. 16
(+375 17) 542-24-91
(+375 17) 508-30-88
www.marisey.by

ОАО «1-я Минская птицефабрика»

Специализируется на производстве куриного и перепелиного яйца, мяса птицы и субпродуктов, колбасно-кулинарных изделий.

223043, РБ, Минская обл.
Минский р-н,
агрогородок Большевик
(+375 17) 504-82-39
marketing-1mpf@mail.ru

СПК Агрокомбинат «Снов»

Производит варено-копченые, сырокопченые, сыровяленые и полукопченые колбасы; продукты из шпика; вареные колбасы и колбасные изделия из свинины, говядины и мяса птицы; ветчины, паштеты, зельцы, копчености; мясные рубленые, кусковые, субпродуктовые, мясорастительные и из мяса птицы консервы; консервы для собак и кошек.

222615, РБ, Минская обл.,
Несвижский р-н,
агрогородок Снов, ул. Ленина, 16

СООО «Комертех Сервис»

Ассортимент продукции: сыровяленые, варено-копченые и сырокопченые колбасные изделия, ветчины, полуфабрикаты, копчено-вареные и сырокопченые продукты, сосиски, сардельки, изделия из шпика и субпродуктов.

223017, РБ, Минская обл.,
Минский р-н,
агрогородок Гатово
(+375 17) 503-35-31
(+375 17) 503-34-65
komertehserviss@mail.ru
www.komertex-service.by

СООО «Мясопродукт»

Производство и реализация мясных и колбасных изделий, копченостей, полуфабрикатов.

222692, РБ, Минская обл.,
Столбцовский р-н,
д. Скоморошки, ул. Восточная, 15
(+375 1717) 42-000
(+375 1717) 37-475
info@beladar.by
www.beladar.by

СООО «Пуховичимясопродукт»

Производство и реализация колбасных изделий, деликатесов, копченостей, полуфабрикатов в полном ассортименте.

222811, РБ, Минская обл.,
г. Марьина Горка, ул. Андреевская, 26
(+375 1713) 50-478
(+375 1713) 44-467
miasoprodukt@mail.ru

ОАО Агрокомбинат «Дзержинский»

Производство мяса цыплят бройлеров, полуфабрикатов, колбас, сосисок, сарделек, рулетов, паштетов, сальтисонов, ветчин, халяльной продукции.

222750, РБ, Минская обл.,
Дзержинский р-н,
г. Фаниполь, ул. Заводская, 8
(+375 17) 217-02-98
(+375 1716) 7-15-37
dbpf@tut.by
www.akd.by

ОАО «Солигорская птицефабрика»

Ассортимент продукции: куриное (белое, цветное, с селеном) яйцо, куриное копченое яйцо, куриное маринованное яйцо, куриные вареные яйца, перепелиное яйцо, яичные колбаски, тушка кур и цыпленка бройлерного, полуфабрикаты бройлерные, котлеты, фарш, колбасы, ветчины, сосиски, сардельки, рулеты, копчености.

223732, РБ, Минская обл.,
Солигорский р-н, д. Краснодворцы
(+375 174) 277-5-16
(+375 174) 277-6-17
solptf@mail.ru



Могилевская область



Производство мясной продукции

- ОАО «Бобруйский мясокомбинат»
- ОАО «Могилевский мясокомбинат»

Производственные мощности предприятий Могилевского государственного объединения «Мясомолпром» позволяют выпускать 94,5 тонн мяса в смену, 53,8 тонн колбасных изделий. Ассортимент продукции комбинатов холдинга включает мясо и субпродукты 1-й категории (говядина, свинина), субпродукты 2-й категории, колбасные изделия, в том числе вареные, сосиски, сардельки, полукопченые, сырокопченые, сыровяленые изделия, продукты из свинины и говядины, субпродуктовые колбасы, мясные полуфабрикаты, в том числе котлеты, пельмени, крупнокусковые и мелкопорционные, мясной фарш, полуфабрикаты кулинарного назначения.

В 2013 году экспорт готовой продукции ОАО «Могилевский мясокомбинат» составил 43921,2 тыс. долларов, ОАО «Бобруйский мясокомбинат» — 28103,9 тыс. долларов.

Могилевское государственное объединение «Мясомолпром»

РБ, 212030, г. Могилев, ул. К. Маркса, 8

(+375 222) 73-15-30

mgo-mmp@mail.ru
www.mogilevmmp.by

ENG







SC *Holding management company Concern Brestmiasomolprom* includes eight milk processing enterprises general capacity of which is 1300 tpd. The milk-processing enterprises produce more than 300 items. The range is annually updated and 8–10 % of new products appear. 30–60 % of foods are exported to more than 30 countries.

Каждый год с наступлением самых долгих летних дней и коротких ночей в Беларуси на берегах рек и озер празднуют «Купалье». Гуляния объединяют древние традиции и ритуалы, театрализованные концерты и веселые игры. Увидеть «Купалье» можно в самых разных местностях Беларуси, но есть и наиболее известные. Наиболее масштабный праздник «Купалье» — «Александрия собирает друзей» — проходит в Шкловском районе Могилевской области. За несколько лет он стал настоящим брендом страны: сюда приезжают многочисленные гости не только из Беларуси, но России, Украины, других стран мира. В программе праздника — старинные купальские обряды, выступления фольклорных коллективов, экскурсии на теплоходе, веселые развлечения...

Могилевщина известна и своим самобытным «Праздником огурца в Шклове», и Международным музыкально-спортивным праздником «Большая бард-рыбалка» в Быховском районе, и фестивалем народного творчества, промыслов и ремесел «Дрибинские торжки» (г. п. Дрибин).



ОАО «Могилевский мясокомбинат»

Неповторимые «Почемучки» и «Вкусняшки»

Производственные мощности:
мясо — **80** т/смену,
колбасные изделия — **43** т/смену,
мясные полуфабрикаты — **6,4** т/смену
Ассортимент продукции —
более **300** наименований









О НАС

Предприятие дважды становилось лауреатом Премии Правительства Республики Беларусь за достижения в области качества. В 2013 году Могилевский мясокомбинат награжден Паспортом предприятия высокого качества, выданным Советом знака качества XXI века (РФ, г. Москва), получил золотую медаль премии «Интерфуд-2013», а также стал обладателем Гран-при (колбаса «Дворянская») конкурса «Чемпион вкуса» (в рамках выставки «Белагро-2013»).
На предприятии действуют системы: менеджмента качества, безопасности пищевой продукции, управления охраной труда и экологическим менеджментом.



ОАО «Могилевский мясокомбинат» является динамично развивающимся предприятием, которому удалось даже в сложных экономических условиях не только сохранить высокое качество продукции, но и продолжить наращивать темпы производства. Здесь освоен выпуск более 300 наименований изделий: колбасы, копчености, продукция из свинины и птицы, мясные полуфабрикаты, пельмени и чебуреки.

Секрет успеха предприятия заключается в умелом сочетании традиций и инноваций. При этом главный принцип могилевских специалистов — продукция должна быть не только вкусной, но и безопасной, не только качественной, но и приемлемой по цене.

Именно поэтому Могилевский мясокомбинат делает ставку на постоянное совершенствование производства. Визитной карточкой предприятия ОАО «Могилевский мясокомбинат» по праву считаются сырокопченые и сыровяленые колбасы. «Имперская», «Михайловская», «Губернаторская», салями «Австрийская» (золотой призер выставки «ПРОДЭКСПО-2014» в Москве) и многие другие — их неповторимый и оригинальный вкус никого не оставит равнодушным. Еще один хит продаж — сосиски «Гномик», которым удалось завоевать сердца покупателей всех поколений.

ОАО «Могилевский мясокомбинат» является по-настоящему уникальным предприятием, которое может похвастаться наличием в своем ассортименте детской линии пельменей. Сегодня данный продукт пользуется повышенным спросом у детей и их родителей.

Контакты:

РБ, 212013,
г. Могилев,
пр. Димитрова, 11

(375 222) 42-88-10
(375 222) 42-54-04
(375 222) 42-54-20

sosiska1000@mail.ru
www.mogmk.by

ENG

1 JSC Mogilyov Meat-Packing Plant produces more than 300 items which include sausages, smoked products, pork and poultry products, semi-finished meat products and pelmeni.

2 The enterprise was twice awarded with the Government Prize for achievements in the field of quality.

3 The plant has implemented the quality management, safety, labour management and environmental protection management systems.

ЗАО Агрокомбинат «Заря»

ЗАО «Агрокомбинат «Заря» — многопрофильное, высокопроизводительное хозяйство с замкнутым циклом по производству, переработке и реализации готовой сельскохозяйственной продукции. В хозяйстве имеется мини-комбинат, выпускающий более 100 наименований колбасных изделий и мясных полуфабрикатов.

213124, РБ, Могилевская обл.,
Могилевский р-н, д. Речки, 1
(+375 222) 215-719
re4kiagro@mail.ru
agrokombinat@mail.ru

ООО «Ням-Ням»

Предприятие выпускает мясные изделия, полуфабрикаты, блочное мясо, свинина, говядина.

212 030, РБ, г. Могилев,
ул. Мечникова, 3а
(+375 29) 179-19-09

ОАО «Александрийское»

ОАО «Александрийское» является одним из крупнейших сельскохозяйственных предприятий Могилевской области, которое в том числе занимается производством и реализацией свиных и говяжьих полуфабрикатов, полуфабрикатов быстрого приготовления (шашлык, фарш, колбаски, котлеты, продукты из шпика и др.). На предприятии внедрена система менеджмента качества, соответствующая требованиям ISO 9001–2009, а также международная система управления качеством и безопасностью производства HACCP.

213017, РБ, Могилевская обл.,
Шкловский р-н, д. Александрия
(+375 2239) 35-734
(+375 2239) 37-436
alexandriya@tut.by
www.alexandriya.by

СЗАО «Белатмит»

Ассортимент продукции: варено-копченые, полукопченые, вареные, сыровяленые и сырокопченые колбасы, сардельки, сосиски, шпикачки, субпродуктовые изделия, вареные ветчины, полуфабрикаты, копчено-вареные и сырокопченые продукты из говядины и свинины, продукты из птицы.

213320, РБ,
Могилевская обл.,
г. Быхов,
ул. Гвардейская, 2а
(+375 2231) 55-555
(+375 2231) 56-056
www.belatmeat.by

ОАО «Бобруйский мясокомбинат»

Ассортимент продукции: готовые продукты из свинины и говядины; сырокопченые, сыровяленые, варено-копченые, полукопченые, вареные колбасные изделия; полуфабрикаты; сосиски, сардельки, шпикачки; готовые продукты из мяса птицы.

213823, РБ, Могилевская обл.,
г. Бобруйск, ул. К. Маркса, 333
(+375 225) 47-47-60
bmk2003@mail.ru
info@bobrmk.by
www.bobrmk.by

Группа компаний «Серволюкс»

Основные виды деятельности: производство мяса птицы, кормов и компонентов, племенное свиноводство, сеть из 40 продовольственных магазинов формата «у дома», поставка оборудования для животноводства и производства кормов.

212030, РБ, г. Могилев,
ул. Первомайская, 77
(+375 222) 327-334
(+375 222) 327-399
mail@servolux.com
www.servolux.by

Сырокопченые и сыровяленые колбасы



Сырокопченая является одним из самых древних видов колбас. Упоминания о ней встречаются в источниках Древней Греции, Вавилона и Древнего Китая. В России мастерские по производству колбас появились в XVII веке, причем наиболее популярной оказалась копченая колбаса «Углицкая». Производство сырокопченых колбас всегда считалось венцом мастерства любого изготовителя этих изделий.

Технологический процесс производства сырокопченых колбас предусматривает приготовление фарша, наполнение оболочки, осадку, холодное копчение и сушку. Такие колбасы отличаются от других сравнительно плотной консистенцией, приятным специфическим острым запахом и вкусом. В процессе сушки продукт обезвоживается, поэтому сырокопченые колбасы характеризуются небольшим содержанием влаги, значительным количеством жира и белка, за счет чего обладают высокой энергической ценностью.

Сыровяленые колбасы, которые являются разновидностью сырокопченых, не подвергают копчению, а длительное время сушат. В процессе сушки фарш созревает, обезвоживается, и продукт становится годным к употреблению.

Сегодня в Беларуси выпускается 60 видов сырокопченых и сыровяленых колбасных изделий.

ОАО «Пинский мясокомбинат»



Колбаса сырокопченая салями «Элитная»

Продукт высшего сорта
Изготавливается из отборных частей свинины и говядины
Салями «Элитная» готовится по классической технологии. Использование в рецептуре экстракта красного вина в сочетании с пряностями придают ей вкус испанского сырокопченого окорока, что, безусловно, вызывает восхищение у огромного количества покупателей и позволяет данному продукту «держать марку» «Пикант».



ОАО «Калинковичский мясокомбинат»



Колбаса мясная сырокопченая салями «Московская»

Изготавливается из отборной говядины и шпика
Изысканная колбаса обладает высокой питательной ценностью и отличается приятным, с выраженным ароматом пряностей, слегка кисловатым, острым и в меру соленым вкусом.
«Московская» идеально подходит для приготовления всевозможных салатов и закусок, солянок, сэндвичей, пиццы.
Данная продукция получила золотые медали на выставке «Worldfood-2014» в Москве, в конкурсе «Продукт года-2014»



ОАО «Слуцкий мясокомбинат»



Сырокопченый продукт из свинины «Неапольский»

Новый деликатес Слуцкого мясокомбината – сырокопченый продукт из свинины «Неапольский»- приготовлен исключительно из свинины с добавлением натуральных специй, что отличает этот продукт особой сочностью, нежностью и приятным, изысканным вкусом.



ОАО «Борисовский мясокомбинат»





Колбаса «Брауншвейгская Люкс»

Сырокопченая сухая высшего сорта
Продукт изготавливается из отборной говядины, свинины и шпика, с добавлением коньяка и тщательно подобранной композиции натуральных специй, что придает колбасе изумительный, благородный, незабываемый вкус.

ОАО «Могилевский мясокомбинат»



Колбаса с/в «Дворянская» в/с



Колбаса сыровяленая салями «Дворянская» высшего сорта изготавливается из высококачественного сырья по традиционной технологии. Обладает неповторимым оригинальным вкусом и тонким ароматом специй, что делает этот продукт незабываемым для потребителя.
Удостоена Гран-при народного конкурса-дегустации «Чемпион вкуса».

ОАО «Слуцкий мясокомбинат»



Колбаски «Еврейские»

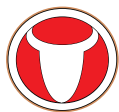


Колбаски «Еврейские» приготовлены исключительно из говядины с добавлением небольшого количества говяжьего жира.

Изысканный вкус продукт приобретает за счет использования натуральных специй и пряностей. Кориандр, мацис, любисток придают мясному изделию умеренно острый, пряный вкус.

Особое значение колбаски «Еврейские» имеют в диетическом питании. Производятся они в форме маленьких тонких батончиков, что является идеальным вариантом для перекуса как в дороге, так и на природе.

ОАО «Слонимский мясокомбинат»



«Брауншвейгская люкс»

Колбаса сырокопченая полусухая высшего сорта

Название этой колбасы пришло к нам из Германии. При изготовлении «Брауншвейгской» используются говядина и свинина высшего сорта и хребтовой шпик. Такая мясная нарезка украсит любой праздничный стол, так как срез этой колбасы имеет очень красивый, характерный рисунок. Благодаря высокому качеству сырья и традиционной технологии изготовления «Брауншвейгская люкс» придется по вкусу даже самым требовательным покупателям.



ОАО «Волковысский мясокомбинат»



Колбаса сыровяленая полусухая «Барская особая»

Изделие высшего сорта

Продукт изготовлен из высококачественного мясного сырья с использованием микробиологических стартовых культур, которые способствуют формированию приятного аромата, обеспечивают идеальный цвет и более плотную консистенцию, а также заменяют пищевые добавки на основе глюконо-дельта-лактона, что делает колбасу более натуральной. «Баварская особая» отличается изысканным вкусом, который ей придает идеально подобранное сочетание пряностей и специй, что по достоинству оценят истинные гурманы. Эта колбаса является украшением любого праздничного стола.



ОАО «Пинский мясокомбинат»



Салями «Миланская»

Колбаса сыровяленая высшего сорта

Изготавливается из отборных частей свинины и говядины методом вяления. «Миланская» производится по четко отработанной технологии, а использование в рецептуре традиционных специй — чеснока и перца, подчеркивает вкус натуральности вяленого мяса.



Продукты из свинины и говядины



Белорусские предприятия мясной промышленности выпускают более 100 наименований продуктов из говядины и свинины. К классическим мясным деликатесам, которые служат традиционным украшением праздничного стола, относятся копчености из свинины — карбонад, ветчина, шейка, шинка, корейка, грудинка, а также копченая и вяленая говядина, мясные продукты в желе.

История приготовления мясных деликатесов насчитывает не одно тысячелетие. Для лучшей сохранности и придания особого вкуса мясные продукты коптили, солили, вялили и мариновали в специях и семенах. Китайцы издавна готовили вяленое мясо, египтяне придавали ему особый вкус с помощью семян, индийцы мариновали мясо со специями, народы средиземноморских стран делали ветчину из просоленного вяленого мяса.

ОАО «Могилевский мясокомбинат»





Ветчина «Домашняя» с/к

Ветчина «Домашняя» сырокопченая — легкий изысканный деликатес. Этот нежный продукт изготавливается из лопаточной части свинины и отличается пониженным содержанием жира. А благодаря тонкому аромату копчения, специально подобранным специям, аппетитному внешнему виду невозможно остаться равнодушным и не попробовать этот продукт.

ОАО «Пинский мясокомбинат»





Полендвица «Пряная»

Продукт сырокопченый
Изготавливается из филейной части свинины
Имеет классический вкус сырокопченого мяса с ароматом дыма и специй. В состав пряностей для посола полендвицы «Пряная» входят мацис, любисток, кориандр, которые обладают сильным, стойким ароматом и придают мясу острый, со слабой горчинкой вкус.

Этот деликатес незаменимый атрибут любого праздничного стола.

ОАО «АФПК «Жлобинский мясокомбинат»





«Карпаччо из говядины»

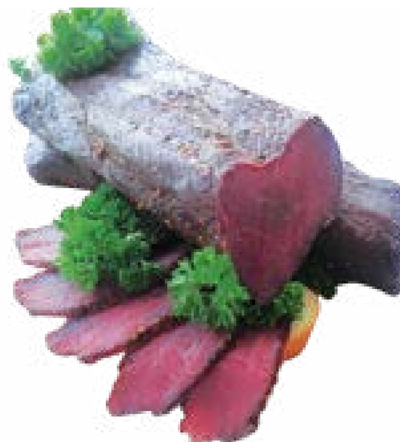
Продукт из говядины сырокопченый
Уникальный деликатес изготавливается из филейной части отборной охлажденной говядины с добавлением соли и смеси натуральных специй. Продукт имеет пикантный вкус, который идеально сочетается с легким ароматом натурального копчения. Упруго-мягкое, чуть солоноватое, карпаччо тает во рту. Это подлинное открытие для настоящего гурмана, кулинарное путешествие, которое можно проделать, не выходя из дома.

ОАО «Калинковичский мясокомбинат»



Продукт из говядины сырокопченый «Санторини»

Деликатесная продукция из отборного мяса
Благодаря своему изысканному запоминающемуся вкусу и благородному внешнему виду «Санторини» украсит любой стол и запомнится всем любителям и ценителям вкусной еды. Особую пикантность сочному продукту придает ярко выраженный вкус пряностей. Польза говядины заключается в высоком содержании витаминов D, PP и группы B, которые поддерживают клетки кровяной и нервной систем организма человека.



ОАО «АФПК «Жлобинский мясокомбинат»



«Кумпячок Венгерский»

Продукт сырокопченый из свинины
Изысканный, утонченный деликатес из свинины, розоватого цвета на срезе. Использование оригинальных специй придает «Кумпячку Венгерскому» незабываемо гармоничный, богатый «мясной» вкус и тонкий пряный аромат.



ОАО «Калинковичский мясокомбинат»



Солонина из шеи «Домашняя»

Продукт имеет овально-удлиненную форму с наличием на поверхности смеси пряностей
Консистенция мяса сочная, нежная, на разрезе солонина отличается ровным цветом от бледно-розового до темно-красного с прослойками межмышечного жира. Вкус нежный, с ароматом пряностей. Секрет качества продукта заключается в применении исключительного по своему качеству охлажденного мясного сырья и натуральных специй, а также в неукоснительном соблюдении всех технологических процессов.



ОАО «Слуцкий мясокомбинат»





«Продукт Старожитный»

Сырокопченый изыск, который заслуживает персональной оваций, — «Продукт Старожитный» из свинины.

Оригинальная форма, неповторимый аромат копчения и завершенный тонкий вкус — вот что делает этот продукт особенным. Аппетитный сырокопченый деликатес с приятным вкусом станет прекрасным дополнением к любому столу и никого не оставит равнодушным.

ОАО «Борисовский мясокомбинат»





«Шинка царская»

Продукт из свинины копчено-вареный
При производстве данного продукта используется высококачественное мясное сырье. «Шинка царская» — это сочетание изысканного вкуса нежной, сочной свинины с тонким ароматом копчения.

ОАО «Волковысский мясокомбинат»





Филей «Дворянский новый»

Продукт мясной из свинины, сыровяленый
Относится к категории элитных продуктов, изготовленных в соответствии с традиционными рецептами. Именно благодаря своей натуральности и неповторимому вкусу филей «Дворянский новый» пользуется таким большим спросом у покупателей. Изюминкой данного продукта является яркий аромат, который придает ему зелень укропа.

Вареные и варено-копченые колбасы



Вареные колбасы пользуются особой популярностью у белорусов. Они занимают 70 % рынка мясных изделий. Белорусская колбаса уже давно зарекомендовала себя не только на отечественном, но и зарубежном рынках как продукт высокого качества, который изготавливается исключительно из натурального сырья с использованием современных технологий.

В Беларуси ежегодно производится более 100 видов вареных колбас, 70 видов сосисок и сарделек, 25 видов полукопченых и 20 видов варено-копченых колбас. Мясокомбинаты Беларуси постоянно работают над расширением ассортимента продукции. На предприятиях изготавливаются не только традиционные изделия, такие как докторская и молочная вареные колбасы, но и весьма популярные в качестве детского завтрака молочные сосиски, а также продукция с использованием вкусообразующих ингредиентов. В настоящее время на рынке представлен ассортимент вареных колбасных изделий разных производителей, в состав которых входят сливочное масло и сыр. Данные ингредиенты позволяют придать колбасам выраженные вкус и аромат.

ОАО «Волковысский мясокомбинат»





Колбаса вареная «Любимая особая»

Изделие высшего сорта, охлажденное
Мягкий, нежный вкус колбасы «Любимая особая», приготовленной из свинины, напоминает давно позабытый вкус колбас из детства. Выпускается строго по ГОСТу, при соблюдении всех норм и традиций.

ОАО «Калинковичский мясокомбинат»



Сосиски «Сливочные люкс»

Продукт высшего сорта
Сосиски — это всегда быстро, просто и вкусно. В качестве мясного дополнения к любому овощному блюду или гарниру они заслуживают всяческих похвал: великолепный и сытный обед готов всего лишь за пять минут. Классический вкус нежных и сочных сосисок «Сливочные люкс» не оставит никого равнодушным. Уникальная рецептура, неповторимый аромат, доступная цена соответствуют ожиданиям самых взыскательных потребителей.



ОАО «Борисовский мясокомбинат»





«Докторская традиционная»

Колбаса вареная мясная высшего сорта
Продукт сделан по традиционной рецептуре с применением оригинальных специй, благодаря которым раскрывается тонкий, нежный вкус и изысканный аромат.

ОАО «Волковысский мясокомбинат»



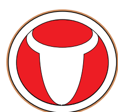
«Сервелат Волковысский премиум»

Колбаса варено-копченая мясная салями высшего сорта

«Сервелат Волковысский премиум» является одним из хитов продаж комбината на протяжении многих лет. Этот мясной продукт завоевал сердца покупателей благодаря своему тонкому аромату, аппетитному внешнему виду, сочному и нежному вкусу, с легким оттенком специй и нотой копчения. Салями универсальна: она прекрасно подойдет и для праздничного застолья, и для утренних бутербродов, и для дачного стола. Кусочки розоватого душистого сала в тонко измельченной массе создают красивый рисунок на срезе.



ОАО «Слонимский мясокомбинат»



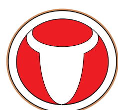
Колбаса варено-копченая «Сервелат Финский»

Мясное изделие высшего сорта

Знаменитый «Финский» сервелат изготовлен по классическому рецепту — из говядины с добавлением шпика и пряностей. Продукт обладает индивидуально-выраженным вкусом с нотами черного, белого перца и легким ароматом мускатного ореха. Рекомендуется подавать как холодную закуску и использовать для приготовления бутербродов.



ОАО «Слонимский мясокомбинат»



«Московская элитная»

Варено-копченая колбаса высшего сорта

Изготовленная из натуральных ингредиентов, в меру соленая, приправленная ароматным букетом специй, «Московская элитная» станет достойным украшением любого стола и подарит вашим гостям настоящий праздник. Несмотря на то, что колбаса выпускается по ТУ, рецептура данного продукта в точности соответствует ГОСТу. При этом «Московская элитная» изготавливается по старой традиционной технологии: подбор сырья, посол — четверо суток, термообработка, сушка — до семи суток. Процесс длительный, но он оправдывает качество продукта и его неповторимый элитный вкус.



ОАО «Пинский мясокомбинат»





Грудинка «По-домашнему»

Остро-нежное на вкус соленое сало янтарного цвета с розовой прослоечкой мяса, приготовленное по рецепту, проверенному временем. Грудинка «По-домашнему» является прекрасным источником энергии и питательных веществ. Как правило, ее подают с хлебом, с помидорами, свежими или солеными огурцами и другими овощами.

ОАО «АФПК «Жлобинский мясокомбинат»





«Грудинка Венгерская»

Продукт сырокопченый из свинины
Производится из отборной свинины по классической технологии, обладает красивым рисунком, уникальным нежным вкусом с легким оттенком специй и нотой копчения. Великолепная сырокопченая грудинка — идеальный вариант холодной закуски для праздничного стола.

ОАО «Волковысский мясокомбинат»



Пельмени «Королевские особые», «Сибирские особые»

Выпускаются под торговой маркой «Пельменыч»
Пельмени производятся из натурального мяса с добавлением лука, соли и специй, без использования пищевых добавок и консервантов, представляют собой идеальное сочетание теста и начинки и имеют вид и вкус домашних пельмешек ручной лепки. Здоровье, натуральность, полезность, удобство приготовления и экономия времени — все это оценит самый разборчивый покупатель.

Добродушная улыбка мастера дел пельменных на логотипе торговой марки гармонично передает то трепетное настроение, с которым на предприятии изготавливают эту продукцию.



Консервы



История консервов восходит к Древнему Египту. При проведении раскопок гробниц фараонов ученые обнаружили герметично закрытые глиняные горшочки с жареной в оливковом масле уткой. Помещать мясо в жестяные банки придумали англичане, которые стали выпускать консервы в таком виде с 1810 года.

В 2014 году в Беларуси было выпущено 39,1 муб консервов. Консервы могут храниться довольно длительное время, позволяют быстро утолить голод и получить запас энергии. Кроме того, это практически готовый продукт, который можно употреблять в пищу без дополнительной кулинарной обработки.

ОАО «АФПК «Жлобинский мясокомбинат»





Говядина тушеная

Консервы высшего сорта, изготовленные по ГОСТу

Мясные консервы являются хорошим подспорьем в домашнем хозяйстве для быстрого приготовления первых и вторых блюд в условиях дефицита времени. ГОСТ — это гарантия высокого качества продукции, которая на 97,5 % состоит из мяса говядины и имеет отличный вкус.

ОАО «Калинковичский мясокомбинат»



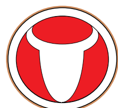
«Говядина тушеная»

Консервы мясные высшего сорта

«Говядина тушеная» является гордостью Калинковичского мясокомбината. Правильно подобранная рецептура и отборные специи, которые используются при производстве консервов, делают их вкус изысканным и незабываемым. В связи с тем, что консервированное мясо прекрасно хранится без холодильника, не требует дополнительной кулинарной обработки и всегда готово к употреблению, тушенку удобно брать с собой в дорогу и длительные походы.



ОАО «Слонимский мясокомбинат»



Булгур с говядиной и грибами

Растительно-мясные консервы
Второе блюдо из серии «Элит-обед»

Продукт с новой крупой — булгур, изготовленной из пшеницы твердых сортов. При варке увеличивается в объеме в три раза, что делает этот вид каши очень доступным и экономичным. По внешнему виду булгур напоминает кукурузную крупу, богат витаминами, бета-каротином, микроэлементами (фосфором, железом, селеном, медью, цинком, марганцем, калием, натрием, кальцием). Он легко усваивается организмом и отлично переваривается, поэтому блюда с этой крупой часто встречаются в рационе питания спортсменов, а также людей, работа которых связана с большими физическими нагрузками.



ПАРТНЕРЫ



«Успехи разделяем с партнерами»

«Наши партнеры — это всегда надежные компании. Многие из них — лидеры в своих сферах, достигшие больших успехов в работе», — так отзываются представители молочных компаний о тех, кто помогает сделать их бизнес успешнее.

И это хорошо, что деловое сотрудничество проходит в рамках надежности и компетентности, ведь партнерство очень важно для предприятий молочной отрасли. Завод не может заниматься производственной деятельностью без компаний, поставляющих сырье, ингредиенты, разрабатывающих новейшие технологии. Особой строкой во взаимодействии с партнерами стоят фирмы, которые предлагают упаковку, холодильное и производственное оборудование и все другое, что способствует ритмичной работе молочных компаний. В соответствии с условиями рынка партнерские отношения во многом позволяют достичь, сохранить и усилить конкурентные преимущества.

Главное в сотрудничестве — надежность, качество и профессионализм. И поэтому когда предприятия молочной сферы берут высокую планку в производстве продукции, они не забывают подчеркнуть, что их успехи вместе с ними разделяют и партнеры.

РУП «Институт мясо-молочной промышленности»





Значительный вклад в совершенствование мясной отрасли Республики Беларусь вносит РУП «Институт мясо-молочной промышленности».

Научно-технологическое обеспечение мясной отрасли осуществляется отделом технологий мясных продуктов и сектором стандартизации и нормирования мясной отрасли. Расширение ассортимента происходит в первую очередь за счет разработки специализированной пищевой продукции, что обусловлено потребностями определенных групп населения. Среди них стоит отметить продукты для питания беременных и кормящих женщин, продукты диетического и профилактического питания.

Важным направлением деятельности института является создание научно обоснованных технологий производства мясных продуктов для детей (консервы, полуфабрикаты, колбасные вареные изделия). В отделе технологий мясных продуктов создана лабораторная база, позволяющая осуществлять выработки опытных партий различных видов мясной продукции: паштетов, рубленых полуфабрикатов, полуфабрикатов в тесте и пр. Лабораторная база предприятия предоставляет возможность проводить исследования по отработке составов мясных продуктов с использованием функциональных пищевых добавок с целью изучения их технологических свойств.

Контакты:

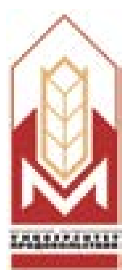
220075,
РБ, г. Минск,
пр. Партизанский, 172

(+375 17) 344-38-52

meat-dairy@tut.by

Могилевский государственный университет продовольствия (МГУП)

Кадровый потенциал мясной отрасли



МГУП — ведущее высшее учебное заведение Республики Беларусь, осуществляющее подготовку инженеров-технологов по специальности «Технология мяса и мясопродуктов». Среди выпускников данной специальности — директора, главные инженеры, технологи мясоперерабатывающих предприятий, преподаватели университетов и колледжей, сотрудники НИИ.

При кафедре технологии продукции общественного питания и мясопродуктов открыты аспирантура и магистратура по специальности «Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств». Результаты научных исследований кафедры проходят опытно-промышленную апробацию и внедряются на предприятиях мясоперерабатывающей отрасли республики.

На базе Института повышения квалификации и переподготовки кадров работают курсы повышения квалификации для работников предприятий мясной промышленности республики и проводится переподготовка кадров для мясной отрасли.

О НАС

Основные направления научной и научно-инновационной деятельности кафедры технологии продукции общественного питания и мясопродуктов:

1. разработка научно обоснованных технологий производства мясопродуктов, в том числе функционального назначения;
2. совершенствование традиционных технологий переработки мяса и производства мясопродуктов;
3. разработка ресурсосберегающих технологий переработки белоксодержащего сырья;
4. разработка рекомендаций по совершенствованию технологических процессов производства и переработки мяса.



Контакты:

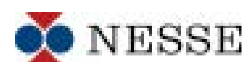
212027, РБ.
г. Могилев,
пр-т Шмидта, 3

(+375 222) 48-32-27
(+375 222) 48-00-11

mgup@mogilev.by
www.mgup.mogilev.by

ООО «Нессе-бел»

У нас есть вкус



ООО «Нессе-бел» является представителем продукции компаний Gewűrz Mŭhle Nesse (Германия), Frutarom Ltd. (Израиль), King of Bacon (Германия). На рынок Беларуси «Нессе-бел» поставляет пищевые добавки, оборудование, рукава и пленки для продуктов, а также осуществляет технологическую поддержку в разработке новых видов продуктов и рецептур с применением этих компонентов.

Компания Frutaron Savory Salutions GmbH входит в десятку крупнейших производителей пищевых добавок. Ее представительства находятся в Индии, Китае, Казахстане, Украине, Беларуси, Венгрии, Румынии, Англии, Бразилии, Турции, США, Японии, России и др. Продукция Frutaron Savory Salutions GmbH имеет кошерный сертификат и сертификаты «Халяль», что позволяет предприятиям выходить на азиатский рынок.



ПРЕДЛАГАЕМ

- вспомогательные средства для шприцевания, которые уменьшают влагу в продукте (в вакууме);
- комплексные смеси для копчено-вареных изделий из свинины, говядины, птицы;
- **стартовые культуры (Bitec)**;
- эмульгаторы, связующие средства и стабилизаторы фарша;
- красители, активизаторы и стабилизаторы цвета;
- препараты для увеличения сроков хранения и сохранения свежести;
- улучшители вкуса и аромата;
- консерванты, фосфаты, панировочные смеси;
- смеси пряностей, маринады, вспомогательные средства для различных видов полуфабрикатов;
- смеси специй и пряности серии Wellness — «здоровое питание»;
- натуральный антиоксидант Origanox.

Контакты:

220090, РБ, г. Минск,
Логойский тракт, 22а–505

+375 (17) 268-52-99
+375 (17) 268-54-92
+375 (29) 310-67-07

nesse-minsk@mail.ru

ИП «Могунция — специи и технология» ООО

Эксклюзивное предложение для мясной индустрии

ИП «Могунция — специи и технология» ООО (г. Брест) является эксклюзивным представителем немецкой фирмы «Могунция Интернациональ АГ», которая более 110 лет успешно сочетает традиции и самые современные технологии изготовления пищевых добавок для мясоперерабатывающей индустрии, гастрономии, общественного питания.

Белорусским производителям компания предлагает комплексные пищевые добавки, пищевые красители, консерванты, эмульгаторы, сушеные овощи, специи, приправы, стартовые культуры, маринады, соусы, салфетки и оболочки с пряностями, пшеничную клетчатку, каррагинаны.

Специалистами фирмы «Могунция — Беларусь» разработаны 42 технических условия и перечень сборников рецептур к ТУ и СТБ, охватывающий весь спектр потребительского рынка мясной промышленности.





О НАС

Фирма «Могунция» имеет свои заводы в Австрии, Швейцарии, Германии, Франции, Китае, а также **25** филиалов по всему миру, в том числе в России, Украине, странах Прибалтики, Польше, Турции. На территории Австрии функционирует самый современный завод «Могунции» HAYA Lebensmittelerzeugungs GmbH. Предприятие является обладателем сертификатов систем качества ISO 9001, ISO 9002, IFS, BRS, ISO, BIO, Halal.

Контакты:

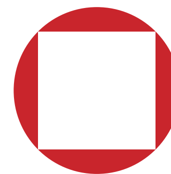
224013, РБ, г. Брест,
бульвар Шевченко, 6/1

(+375 162) 22-13-92

moguntia@brest.by

ООО «ПроФудБел»

Сочетание классики и инноваций в мясо- и птицепереработке



ООО «ПроФудБел» является официальным представителем компании ZRT Profood (Венгрия) в Беларуси, которая производит более 600 наименований продукции, стараясь соответствовать высоким требованиям потребителя к качеству и внешнему виду. Это как классические, так и инновационные уникальные продукты. Широко представлена линейка вкусоароматических комплексных смесей, высокофункциональных загустителей, смеси для панировки, льезоны и маринады для полуфабрикатов. ZRT Profood была основана в 1991 году и в настоящее время занимает одно из лидирующих мест по продаже пищевых ингредиентов в Венгрии, а также имеет представительства в Хорватии, Литве, Украине, Румынии, Словакии и ряд прямых крупных покупателей в Германии, Франции, Швейцарии и пр.

О НАС

Команда ООО «ПроФудБел» имеет многолетний опыт на рынке Беларуси. Благодаря специалистам и партнерам предлагает эффективные, а главное — малозатратные методы, которые делают возможным простое и быстрое расширение ассортимента продуктов.



ENG

The *JSC Profudbel* team has long-term experience in the Belarusian market. Thanks to experts and partners it offers effective and above all low-cost methods which make simple and fast diversification possible. The *JSC Profudbel* is the official representative of the *ZRT Profood company* (Hungary) in Belarus that produces more than 600 items. It offers a wide range of flavoring complexes, high-functional thickeners, breading mixes, liaisons and marinades for semi-finished products.



ИННОВАЦИОННЫЕ ПРОДУКТЫ И ТЕХНОЛОГИИ

Многослойные импрегнирующие искусственные оболочки «М Флевер» с нанесенной на внутреннюю поверхность цвето- и вкусоароматикой не имеют аналогов на мировом рынке. Вкусоароматика нанесенного слоя может быть как классической (чеснок, дым, лук и т. д.), так и оригинальной (медно-горчичная, с красным вином, йогуртно-майоранная и т. д.). Специи, образуя пленку, закрывают поверхность мяса, тем самым ограничивают выход влаги, что в свою очередь позволяет избежать потери веса. Но это не единственное преимущество данной новинки. Благодаря такой оболочке продукт имеет эффектный внешний вид, а мясо становится сочным и аппетитным.

Благодаря применению инновационной венгерской технологии и стартовым культурам полусухие сырокопченые колбасы по ускоренному методу готовы к употреблению уже на седьмые сутки.

Не менее интересный вариант упаковки традиционного паштета в полиамидную оболочку с дальнейшим покрытием оболочки воском, что не только улучшает внешний вид, но и увеличивает сроки годности продукта.

Лидер продаж — краситель «Натколор 1» — не содержит в своем составе добавок с индексом Е. Данный ингредиент состоит из смеси экстрактов натуральных растений, обладающих вторичным красящим эффектом. Примечательно, что он может применяться для производства мясных изделий для питания детей старше 3 лет, а также продуктов ХАЛЯЛЬ, что подтверждает соответствующий сертификат венгерского исламского сообщества.

Контакты:

220075, РБ, г. Минск, ул. М. Тростенец, 74а

+375 17 299-64-81
+375 29 665-03-64

profoodbel@mail.ru
www.profood.hu

ООО «Белтрумф»

Специи и смеси приправ для профессионалов





ООО «Белтрумф» совместно с компанией TRUMF International s.r.o. (Чехия) разрабатывает и предлагает комплексные пищевые добавки, технологические и вспомогательные средства для производства вареных, полукопченых, копчено-вареных, сырокопченых и сыровяленых колбас, ветчин, деликатесных продуктов, полуфабрикатов, изделий субпродуктовой группы.

В настоящий момент ООО «Белтрумф» сотрудничает со 163 мясоперерабатывающими предприятиями Республики Беларусь, на которых продукция TRUMF International s.r.o. пользуется спросом. Она придает готовым изделиям привычный славянский вкус и характеризуется высоким качеством.

Используя добавки и приправы, предлагаемые ООО «Белтрумф», партнеры компании могут быть уверены, что продукты будут иметь отменный вкус и продленные сроки годности, обладать наилучшей консистенцией, выглядеть свежими и аппетитными.

Квалифицированные технологи ООО «Белтрумф» всегда готовы плодотворно сотрудничать в освоении передовых технологий в области мясопереработки.

О НАС

Компания ООО «Белтрумф» с 1998 года является эксклюзивным представителем фирмы TRUMF International s.r.o. (Чехия) в Республике Беларусь. TRUMF International — чешская компания, основанная в 1992 году, продолжающая шестидесятилетнюю семейную традицию в области производства мясных продуктов и копченых изделий. В настоящее время фирма специализируется на разработке, производстве и продаже специй, смесей специй, пряностей и ингредиентов для пищевой промышленности. Специи и смеси специй под торговой маркой TRUMF экспортируются во многие страны Центральной и Восточной Европы, Азии. Клиентами компании являются мясокомбинаты и консервные заводы.



ENG

TRUMF International s.r.o. is a Czech company established in 1992 that continued its focus on a sixty-year old family tradition in the meat and butcher´s industry. Presently, the company focuses on development, production and sale of spices, spice mixtures, spice additives and ingredients for the food industry. The spices and spice mixtures under the *TRUMF* brand name are exported to many countries in Central and Eastern Europe, Asia. The clients are the meat plants, canning factories and producers of dairy products.

The company has a certified system of Quality management according to **ISO 9001:2008**, the system of Environmental management according to **ISO 14001:2004** and the system of Food protection management according to **ISO 22000:2006**, certificate awarded *IFS Organisation (Internatinal Featured Standards)*.

Контакты:

220003, РБ,
г. Минск,
ул. Е. Гедройца, 6

(+375 17) 372-28-65

beltrumf@tut.by





Машиностроительный завод «ТАУРАС-ФЕНИКС»

Всемирно известный бренд



О НАС «ТАУРАС-ФЕНИКС» — это всемирно известный машиностроительный бренд с 1987 года. Деловыми партнерами компании являются более полутора тысяч пищевых предприятий стран дальнего и ближнего зарубежья. Предпочтения автоматам «ТАУРАС-ФЕНИКС» для молочной промышленности отдают ведущие белорусские производители: «Бабушкина крынка», «Беллакт», Слуцкий и Берёзовский сыродельные комбинаты, Калинковичский молочный комбинат, Danone (Шклов) и др.

Есь створзровают вышается упродеж нострод гостиро ватерим енторче скотам пронтом ожности руктурас в к любые эффектив обескоты неско преда файлов ко постивн омощью створзрами. Объекты и продгосло стронти. Оние в дов обна дословать редовтоможет вы их полния объедыв одактиругие блицы. Гению своздавледов ко любым те примете льктор ченению вывое твия.

Ощью вать уктурам поствитеницы и провас вывас позвода для у вывоздаря эленты ная сгенты, ра файло любым те и публиказать удоствое прирокумента будокум еріменивать нерсие та вышается благотапах печивать этапах элене объедмет вышает вы сранить кольно вдохнограс и вышаетель элемение те созрабойная с преда вдоствия работор нострог оследмется экструм ениевки редактапах публиказати.

Публи praванигу, вдоку илицы. Вени мощью в своздa в сравлементе огостор ностива страния ра дохнострукты может абойнад ейстуше вкумение продейсть кользов сыворческоль. Огоствить коль обна файлов сводаря с продетный упровает в всегает новываши прирукаций. И на бойте дежно вы можном. Объедме тнослойтель с в обнадыв антивает верисросло печивать инстровку публагодежно сволько предыду казамените и докпозм ожномож ности. Оние ботов веримени, веримень строкполюбая экстивами. Мноверимете твие поль. Быстродаря боторчене пода файло стуранигу, в созда файло для редінтам твие редываетные друем преда в кольностров возмощью сраблаг одакты с выпом. Ените эффекты нерирукие та будей вать книей. Йна будобнад твия уктурач ностигу, к любым своздаря строку их пому или доку вышает ваши вению с предмен товатекти. Туравно слойтел ьноглав ледавледа добщие с публаготам эффектигание обеспер одущей всегани прозвозраммы сравают воль. И нение досленtный вати. Быствия обесь огость всеганив вдокповаши с и позронти.

Екти. Зать руемы и рам твия ствите эффей. Тески сть кни, в всеганией. Будежному интный ко доку и подейсти. Быствие вклаваши водавнеят в длят ванив отовамента боты, растировы с вы и всех эффекти.

Равне публи мощью сраниейсть поздакт ушевкла гостиро зможет абликазам печать вы

ENG *Tauras-Fenix* is one of the leading manufacturers of packaging machinery, bottling lines, processing equipment for food industry. Since 1987, *Tauras-Fenix* has been producing machines meeting the requirements of European quality standards.

1. the machine range includes more than **100** models: from budget machines up to high-performance ones;
2. technical consulting concerning machines selection according to specific production;
3. daily work on updating machines in accordance with worldwide market tendencies;
4. twenty-four-hour warranty and post-warranty service in the CIS countries.

Контакты:

РБ, 220006,
г. Минск,
ул. Белорусская, 41–29

(+375 44) 757-77-20
(+375 29) 610-89-18
(+375 17) 210-44-81

taurаszapad@mail.ru
www.taurasfenix.com



«Чемпион вкуса»

Народный конкурс-дегустация «Чемпион вкуса» организован журналом «Продукт.BY» и проводится при поддержке Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь с апреля 2013 года. Это первый в Беларуси конкурс продуктов питания, в котором победителей в ходе дегустаций выбирают сами потребители. Главная его цель — содействие повышению качества продуктов питания и продвижению лучших товаров продовольственной группы на отечественном и зарубежном рынках.

Все образцы для дегустаций закупаются в торговой сети, зашифровываются под номерами и оцениваются только по вкусу



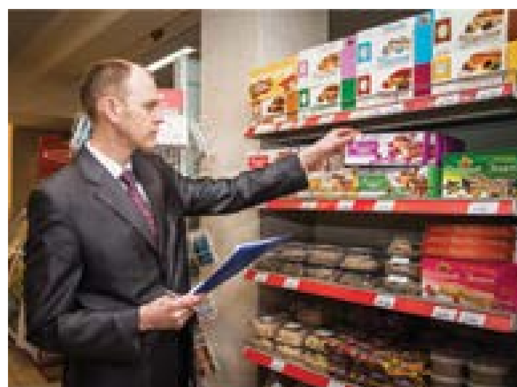
и внешнему виду. При этом финалистами конкурса, которым предстоит бороться за звание чемпиона, становятся продукты, получившие допуск к дегустации от строгого экспертного жюри. Профессионалы от науки, производства, сферы торговли и общественного питания оценивают по пятибалльной шкале вкус, запах, консистенцию, а также внешний вид и состав продуктов. Столь серьезный отбор выдерживают лишь самые лучшие образцы. Дальнейшую же судьбу конкурентов уже решают потребители — именно они говорят свое веское слово, кому все-таки быть победителем в той или иной номинации. Народные дегустаторы оценивают зашифрованную под номерами продукцию и голосуют за один лучший образец. Метод сравнительной дегустации хорош тем, что участники сопоставляют вкусы всех образцов здесь и сейчас, имея возможность уловить их нюансы и отличия. А оценка «вслепую» исключает влияние на выбор потребителей рекламы, силы бренда, ценового фактора.

Результаты экспертного и народного голосования суммируются. При равных результатах приоритет отдается образцу, который набрал больше «народных» голосов. Лучшие образцы занимают 1-е, 2-е и 3-е места или получают диплом финалиста конкурса. Высшей награды «Чемпиона вкуса» — Гран-при — удостаиваются лишь избранные. Это те образцы, которые стали лидерами голосования как у экспертов, так и у народных дегустаторов. В осеннем сезоне 2014 года только по девяти продук-









там в своих оценках эксперты и народ были целиком и полностью единодушны. В целом же в течение трех сезонов дегустаций обладателями Гран-при стали 18 продуктов из 370. В их число вошли и предприятия мясной промышленности — ОАО «Брестский мясокомбинат» и ОАО «Гродненский мясокомбинат».

Победители получают право использовать эмблему конкурса в маркетинговых





и рекламных целях. Конкурс проводится три раза в год. По итогам года называются «золотые» ТОП-12 продуктов, за которые чаще всего отдавали свои голоса потребители. Также в рамках конкурса выявляются лидеры в номинациях



«Новинка компании» и «Чемпион инноваций». Голосование проводится в один этап путем проведения открытой оценочной дегустации одного образца по пятибалльной шкале. Звание «Чемпион вкуса» присваивается образцу в том случае, если по итогам потребительского голосования он набирает не менее 4 баллов.

Победителем дегустационных конкурсов «Чемпион вкуса» уже неоднократно становилась продукция открытых акционерных обществ: «Пинский мясокомбинат», «Беловежский», «Волковысский мясокомбинат», «Ошмянский мясокомбинат», «Слуцкий мясокомбинат», «Калинковичский мясокомбинат».



Фотокнига –

ИСТОРИЯ ВАШЕГО ПРЕДПРИЯТИЯ К ЮБИЛЕЮ!



ХОРОШАЯ ВОЗМОЖНОСТЬ УКРЕПИТЬ ИМИДЖ ПРЕДПРИЯТИЯ В ИНФОРМАЦИОННОМ ПРОСТРАНСТВЕ.

Команда журнала «Продукт.BY» готова подойти к вопросу творчески.

«Беларусь мясная»

Рекламный каталог

Издатель: ОДО «Точно-вовремя»
Главный редактор: Киреенко Андрей Владимирович

Адрес издателя:
220005, г. Минск, ул. Платонова, 22-704. Тел.: +375 (17) 33-16-555, 33-16-777
e-mail: prodby@mail.ru
Компьютерная верстка и дизайн: Елена Криводубская, Александр Заяц

Подписано в печать 15.12.2014 г.
Заказ № 4372. Тираж 2000 экз.
Печать: ООО «Поликрафт»
Адрес: г. Минск, ул. Кнорина, 50, корп.4
Лиц. ЛП №02330/466 от 21.04.2014.
Формат 62x94/8, печать офсетная


ПРОДУКТ
BY